

печь
духовка
хлебопечка
открытый огонь

Домашний хлеб

Б. Г. Мелосская

Домашний хлеб

**Печь. Духовка. Хлебопечка.
Открытый огонь**

Харьков



2013

УДК 641.526
ББК 36.997
М 47

Серия «Полезная книга»
Основана в 2011 году

Мелосская Б. Г.
М 47 Домашний хлеб. Печь. Духовка. Хлебопечка. Открытый огонь. — Х.: Аргумент Принт, 2013. — 256 с. — (Полезная книга).

ISBN 978-617-594-402-8

ISBN 978-617-594-265-9 (серия)

Ах, как ароматно пахнет свежий домашний хлеб! Как нежно хрустит его запеченная корочка! И как вкусно дополняет он любое застолье! Хотите стать искусным пекарем и баловать родных разными видами домашнего хлеба? Воспользуйтесь рецептами и советами, которые вошли в эту книгу,— и ваш дом наполнится невероятными ароматами домашней выпечки.

УДК 641.526
ББК 36.997

ISBN 978-617-594-402-8
ISBN 978-617-594-265-9 (серия)

© Божена Мелосская, текст, 2013
© ООО «Издательство
«Аргумент Принт», 2013

ПРЕДИСЛОВИЕ

Хлеб — это первый продукт, который человек начал готовить самостоятельно. Кроме того, люди были удивлены почти алхимическим превращением муки и воды. Это — первый акт творчества. Конечно, кроме хлеба люди собирали плоды, убивали животных и ели мясо. Но и то и другое не изменялось, фрукт оставался фруктом, а мясо — мясом. Хлеб — нечто другое, он «зреет», «рождается», и мы получаем продукт, не похожий на первоначальные ингредиенты. Возможно, центральное место хлеба связано также с его питательными свойствами.



РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА ДРОЖЖЕВОГО

Памперникель

Черный хлеб многие века был оплотом трапезы евреев, живших в Польше, России и прибалтийских странах. Его можно намазывать сливочным маслом, куриным жиром или сметаной или просто натирать репчатым луком или чесноком.

*Обычный шоколад или какао-порошок — 65 г,
пакет сухих дрожжей — 7 г, ржаная мука — 200 г,
мука из твердых сортов пшеницы — 300—400 г, соль — 1 ч. ложка,
сахар — ½ ч. ложки, быстрорастворимый кофе — 1 ст. ложка,
зерна тмина (желательно) — 1 ст. ложка, теплое темное
пиво — 7 ст. ложек, растительное масло — 1 ст. ложка,
патока или кукурузная мука — 6 ст. ложек.*

На две буханки.

1. Нагрейте шоколад и 50 мл воды на водяной бане. Перемешайте и отставьте в сторону.

2. Смешайте дрожжи, муку, соль, сахар, кофе и зерна тмина (если используете их).

3. Сделайте в смеси углубление и влейте в него шоколад, 175 мл воды, пиво, масло и патоку. Вымесите тесто.

4. Посыпьте стол мукой. Положите тесто на стол и вымешивайте минут 10 или до тех пор, пока тесто не станет гладким.

5. Положите тесто в миску, слегка смазанную растительным маслом, и несколько раз переверните тесто, чтобы оно полностью покрылось маслом. Закройте кухонным полотенцем и оставьте на 1—2 часа или до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

6. Смажьте противень маслом и присыпьте кукурузной мукой. Посыпьте стол мукой. Переложите тесто на стол и обомните. Вы-



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

мешивайте 3—4 минуты, затем разделите тесто и сформируйте два круглых или овальных хлеба. Положите хлеб на противень, закройте чистым кухонным полотенцем и поставьте в теплое место на 45 минут или до тех пор, пока хлеб не увеличится в объеме в два раза.

7. Нагрейте духовку до 185 °С. Выпекайте хлеб минут 40 или до тех пор, пока при постукивании не услышите глухой звук. Остудите на решетке.

Моуна — сефардская хала

Это традиционный хлеб алжирской еврейской общины. Моуна для сефардов, как хала для ашкеназов. Это нежный и сладкий хлеб, в середину которого иногда кладут большую ложку джема. Этот хлеб подают на завтрак в субботу.

Пшеничная мука — 500 г, сахар — 130 г, пакет сухих дрожжей, теплая вода — 3 ст. ложки, теплое молоко — 7 ст. ложек, яйцо — 4 шт., сливочное масло — 130 г, тертая цедра — 1 апельсина, растительное масло для смазывания противней, джем — 6–8 ст. ложек, холодная вода — 1 ст. ложка, сахарная пудра (желательно).

На две буханки.

1. В большой миске перемешайте половину порции муки, половину порции сахара и дрожжи. Добавьте к сухим ингредиентам воду и молоко и тщательно перемешайте. Закройте миску и поставьте в теплое место на 1 час или до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

2. Взбейте половину порции оставшегося сахара и три яйца. Добавьте сливочное масло и апельсиновую цедру. Постепенно всыпьте оставшуюся муку и вымесите гладкое тесто. Отставьте в сторону подниматься.

3. Добавьте смесь с дрожжами в яичную смесь и вымешивайте минут 10. Тесто должно стать гладким и эластичным. Смажьте руки



растительным маслом и сформируйте из теста шар. Положите его в миску, закройте ее и поставьте в теплое место на 1 час или до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

4. Посыпьте стол мукой. Выложите на стол тесто и обомните его. Вымешивайте тесто 3—4 минуты, затем разделите пополам и сформируйте из каждой половины круглый каравай. В каждом каравае сделайте большое углубление и положите в него джем. Закройте углубление и зачипите его.

5. Слегка смажьте растительным маслом два противня, а затем присыпьте их мукой. Вы также можете взять противни с антипригарным покрытием. Положите хлеб на подготовленные противни. Надсеките края караваев так, чтобы джем не вытек.

6. Закройте караваи чистым кухонным полотенцем и дайте им подняться в течение 45—60 минут или до тех пор, пока они не увеличатся в объеме в два раза.

7. Нагрейте духовку до 190 °С. В маленькой миске взбейте оставшееся яйцо с холодной водой. Покройте хлеб глазурью, затем посыпьте оставшимся сахаром. Выпекайте хлеб минут 20 или до тех пор, пока он не станет золотисто-коричневого цвета. По желанию моуну можно посыпать сахарной пудрой.

Нью-йоркский хлеб

*Муки из пшеницы твердых сортов — 1,6 кг, пакет сухих
дрожжей, теплой воды — 250 мл, семян тмина или укропа —
4 ст. ложки, соли — 1 ст. ложка, кукурузная мука.*

*Для закваски: муки из пшеницы твердых сортов или смеси
из муки из пшеницы твердых сортов и муки из цельного зерна —
250 г, пакет сухих дрожжей, теплой воды — 250 мл.*

Для опары: ржаной муки — 200 г, теплой воды — 250 мл.

На две буханки.

1. Для того чтобы сделать закваску, положите в большую миску пшеничную муку и перемешайте ее с дрожжами. В середине сделайте углубление, налейте в него воду и перемешайте. Закрой-



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

те плотной крышкой. Оставьте в комнате на 2 дня или в холодильнике на 1 неделю.

2. Для того чтобы приготовить опару, положите в большую миску ржаную муку и перемешайте ее с закваской и водой. Закройте плотной крышкой. Оставьте в комнате на 8 часов или в холодильнике на 2 дня.

3. Положите в большую миску муку. Добавьте опару, дрожжи, воду, семена тмина или укропа и соль. Вымесите мягкое, чуть клейкое тесто.

4. Переложите тесто в большую чистую миску. Присыпьте тесто мукой, закройте чистым кухонным полотенцем и оставьте в теплом месте на 2 часа или до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

5. Посыпьте стол мукой. Положите тесто на стол и обомните его. Вымешивайте тесто 3—4 минуты, пока оно не станет гладким и эластичным. Разделите тесто пополам и сформируйте из каждой половины круглый каравай.

6. Посыпьте два противня кукурузной мукой. Сверху положите хлеб и сделайте на каждом каравае острым ножом зарубки.

7. Прикройте каждый каравай чистым кухонным полотенцем и поставьте в теплое место минут на 45 подниматься. Тесто должно увеличиться в объеме в два раза.

8. Нагрейте духовку до 220 °С. Налейте в жаровню кипящую воду и поставьте ее на дно духовки. Если у вас имеются кафельные плитки или камень для пиццы, поставьте их в духовку — на каравае образуется толстая, хрустящая корка. Выпекайте хлеб 35 минут, пока он не станет румяного цвета. Если вы постучите по караваю, то услышите глухой звук, как будто внутри каравай полый. Остудите хлеб на решетке.

Йеменский плоский хлеб на опаре

Этот плоский хлеб, похожий на тонкую сдобную пышку, называют «лахух». Его готовят из нежного пузырящегося теста и пода-



Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка, печь, открытый огонь



ют к супам. Лахух можно обмакивать в израильский острый соус схух или подать к нему острый козий сыр.

*Сухих дрожжей — 1 ст. ложка, сахара — 1 ст. ложка,
теплой воды — 500 мл, пшеничной муки — 350 г,
соли — 1 ч. ложка, растопленного сливочного масла — 50 г
или 4 ст. ложки растительного масла.*

На четыре порции.

1. Растворите в миске в 75 мл воды сухие дрожжи и щепотку сахара. Поставьте в теплое место на 10 минут. Смесь должна стать пенистой.

2. Добавьте оставшуюся воду, сахар, муку, соль, растопленное сливочное или растительное масло. Вымесите гладкое тесто. Закройте миску чистым кухонным полотенцем и поставьте подниматься в теплое место на 1 час. Смесь должна увеличиться в объеме вдвое.

3. Перемешайте тесто. Если оно покажется вам слишком густым, добавьте в него небольшое количество воды. Закройте миску и поставьте в теплое место на 1 час.

4. Жарьте хлеб в сковороде с антипригарным покрытием. Налейте на сковороду 3—4 ст. ложки теста (или меньше, если вы любите маленькие лепешки) и жарьте на маленьком огне до тех пор, пока верх лепешки не станет пузыриться и цвет его не изменится. (Традиционно этот хлеб жарят только с одной стороны, но вы можете перевернуть его и обжарить с другой стороны в течение нескольких секунд.)

5. Снимите готовый хлеб со сковороды и заверните в чистое кухонное полотенце. Повторяйте то же самое, пока не испечете весь хлеб.



Советы повара

• Жарьте хлеб одновременно на двух-трех сковородах, чтобы подать его к столу горячим.





Плоский дрожжевой хлеб с кинзой и сыром

Этот плоский хлеб получается соленым из-за сыра халуми. Его лучше есть, намазав небольшим количеством сливочного масла, смешанного со свежим чесноком, а также с зеленым луком, листьями латука и кусочками огурцов.

Муки твердых сортов пшеницы — 500 г, 2 пакета сухих дрожжей, сахара — 1 ч. ложка, 1 нарубленный пучок свежего шнитт-лука, мелконарубленной свежей кинзы — 4—6 ст. ложек, сухого репчатого лука — 3—4 ст. ложки, воды — 200 мл, натурального йогурта — 4 ст. ложки, оливкового масла — 3 ст. ложки, сыра халуми, нарезанного мелкими кубиками — 250 г

На десять штук.

1. Перемешайте в миске, миксере или процессоре муку, дрожжи, сахар, шнитт-лук, кинзу и сухой репчатый лук. Добавьте воду, йогурт или масло и замесите тесто.

2. Вымешивайте тесто минут 5—10, пока оно не станет гладким. Смажьте миску растительным маслом, положите в нее тесто, закройте чистым кухонным полотенцем и поставьте подниматься в теплое место на 1 час. Тесто должно увеличиться в объеме в два раза.

3. Посыпьте стол мукой. Положите тесто на стол и обомните кулаком. Добавьте сыр и вымешивайте еще 3—4 минуты.

4. Нагрейте духовку до 200 °С. Разделите тесто на 10 частей и из каждой сформируйте плоские круги толщиной 1 см. Положите круги теста на противни с антипригарным покрытием и оставьте на 10 минут. Они должны увеличиться в размере в два раза.

5. Пеките хлеб минут 15. Он должен подняться и стать золотисто-коричневого цвета. Ешьте хлеб немедленно.

Вариации

Если вы хотите приготовить менее соленый хлеб, используйте вместо халуми чеддер, нарезанный мелкими кубиками.

*Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка,
печь, открытый огонь*



Хлеб домашний

*Мука — 6 стаканов, яйца — 1 шт., теплая кипяченая вода — $\frac{1}{2}$ л,
свежие дрожжи — 50, сахар — 1 ст. ложка, соль — 2 ч. ложки,
растительное масло — 1 ст. ложка.*

В теплой воде растворить дрожжи и оставить на 10 минут. В миске соединить яйцо с солью, сахаром и дрожжевым раствором. Затем всыпать просеянную муку и замесить тесто. Дальше тесто хорошенько вымесить и дать подойти несколько раз. В перерыве между подходами хорошо помять тесто руками.

Смазать растительным маслом форму, выложить тесто и накрыть кухонным полотенцем. Оставить тесто в теплом месте на 25—30 минут.

Выпекать хлеб в разогретой до 180 °С духовке в течении часа. Затем достать из духовки, дать остыть и вынуть из формы.

Луковый воздушный хлеб

*Молоко — 400 мл, дрожжи — 8 г, соль — 1 ч. ложка, сахар —
3 ст. ложки, масло растительное — 200 мл, мука — 700 г.
Для начинки: масло сливочное — 100 г, лук сушеный жареный — 80 г.*

Чудесный воздушный луковый хлеб с непередаваемым запахом жаренного лука.

В 100 мл теплого молока растворить сахар и дрожжи. Дать дрожжам подойти небольшой шапочкой.

Добавить дрожжам оставшееся теплое молоко, соль и 500 г муки. Замесить. Получится липковатое тесто. Добавить оставшуюся муку. Муки может уйти немного меньше или больше в зависимости от влажности муки. Поэтому оставшуюся муку нужно добавлять небольшими порциями.

Окончательно вымесить тесто.

Добавить растительное масло и хорошо вмешать его в тесто.

Миску с тестом накрыть салфеткой и поставить в теплое место подходить на час-полтора.



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

От теста отрывать небольшие кусочки. Из кусочка руками делать небольшую тонкую лепешку. Смазать ее растопленным сливочным маслом.

Свернуть лепешку в рулет, немного растягивая его в длину и закрутить спиралью.

Форму для выпечки хлеба смазать растопленным сливочным маслом.

Сложить в форму полученные спиральки, остатки сливочного масла вылить сверху и поставить хлеб подходить в теплое место на час-полтора.

Разогреть духовку до 200 °С и поставить хлеб выпекаться на 45—50 минут.

Готовый хлеб выложить на решетку, накрыть салфеткой и оставить остывать.

Чиабатта с кукурузной мукой

*Для опары: мука пшеничная — 218 г, мука кукурузная — 42 г,
дрожжи — $\frac{1}{4}$ ч. ложки, вода теплая — 120 мл.*

*Для теста: мука пшеничная — 500 г, мука кукурузная — 50 г,
дрожжи — $\frac{2}{3}$ ч. ложка, вода теплая — 2 стакана,
масло растительное — 4 ст. ложки, соль — 3 ч. ложки.*

Для чиабатты сначала необходимо приготовить опару, которая будет настаиваться около суток.

Смешать дрожжи с сахаром и 2-мя ложками теплой воды. Дать дрожжам разойтись около 15 минут.

Просеять муку в миску, добавить оставшуюся теплую воду и опару. Все хорошо перемешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 16—20 часов.

На следующий день просеять муку (250+50 кукурузной) в миску, добавить соль, дрожжи, перемешать. Затем добавить воду и опару. Перемешать и оставить подходить 10 минут. Затем добавить оставшиеся 250 г муки, растительное масло, перемешать окончательно.



Переложить тесто в смазанную маслом емкость, накрыть полотенцем и оставить на 2—3 часа.

Тесто вынуть из миски, разделить на части. Аккуратно, не перемешивая, выложить на присыпанную кукурузной мукой пекарскую бумагу. Накрыть полотенцем и оставить еще на 40—50 минут.

Раскалить духовку вместе с противнем до максимума. Поставить на дно духовки глубокий противень с кипящей водой, сбрызнуть стенки духовки водой, чтобы образовать пар. Быстро вынуть раскаленный противень, перетащить на него бумагу с хлебом, поставить в духовку. Уменьшить температуру до 220 °С.

Через 10 минут вынуть из духовки глубокий противень.

Выпекать чабатту еще 15—20 минут. Готовую чабатту выложить на решетку, накрыть полотенцем и оставить на 15—20 минут.

Быстрый хлеб

*Сухих дрожжей — 10 г, пшеничной муки — 0,5 кг,
воды — 300 г, соли — 1,5 ч. ложки, сахарного песка —
0,5 ч. ложки, растительного масла — 1 ст. ложка.*

Сухие дрожжи смешивают с мукой для равномерного распределения.

В глубокую посуду нальем воды, нагретой до 30 °С, добавим соль, сахарный песок, засыплем пшеничной муки с дрожжами, вымесим тесто и в конце вольем растительное масло. Тесто должно получиться однородным, не жестким.

Оставьте его под полотенцем, пусть приподнимется. Проместите его один раз, выпустите лишний воздух. Сформируйте каравай. Противень смажьте жиром, сделайте ножом поперечные разрезы сверху. Выложите изделие и оставьте на 20 минут подниматься. Духовку (или печь) разогрейте, поместите в нее противень с караваем. Перед тем как выпекать, смажьте водой верх хлеба, чтобы не растрескался.

Через полчаса, если вы будете соблюдать температурный режим 200 °С, быстрый хлеб будет готов.





Хлеб из муки высшего сорта ускоренным способом

*Дрожжей сухих — 1,5 г, муки пшеничной в/с — 285 г,
воды (комнатной температуры) — 170 мл, сахара — 18 г,
соли — 4,5 г, маргарина — 10 г,
масло растительное для смазывания миски.*

Опара-бешенка

Всыпать в 100 мл теплой воды дрожжи, размешать.

Всыпать сюда же 100 г муки, перемешать, на 2 минуты оставить, чтобы набухло. На средней скорости миксера венчиками взбивать минут 5.

Закрыть пленкой и убрать на 40 минут в теплое место. Опара поднимется раза в два-три.

Тесто

В опару вылить воду (70 мл), добавить сахар, соли, маргарин растопленный, все перемешать. Пусть постоит 10 минут, чтобы разбухло. Затем замесить мягкое тесто. Месить 10—12 минут. оставить подниматься на 2 часа, в середине брожения тесто обмять руками. Тесто увеличится раза в два или больше в объеме, в нем появятся пузыри.

На рабочую поверхность выложить готовое тесто, размять его в квадрат, пузыри большие выдавить. Сформировать хлеб овальной формы: края заворачивая в центр два раза.

Посередине защипать. Шов запечатать, прокатав тесто. Должен получиться хлеб тупоносый и овальный. Положить его вверх швом на полотенце с мукой.

Прикрыть батон полотенцем, натертым мукой. Дать расстояться 1—1,2 часа. Если на кухне 28—30 °С, то минут 10—15.

Духовку прогреть за полчаса до конца расстойки до 220 °С противень не вынимать.

Батоны переложить на пергамент швом вниз.

Используйте тонкую доску. Ставим тонкую доску вплотную к хлебу и поднимаем правый край полотенца, затем опрокидываем, переворачивая батон швом вниз на доску.



Батон аккуратно перекидываем на лист пергамента, не касаясь теста руками.

Лишнюю муку с него смахнуть кисточкой. Надрезы на хлебе сделать острым ножом. На дно духовки положить емкость с кипятком. Духовку опрыскать по стенкам пульверизатором.

Лист пергамента перетянуть на горячий противень, расправить и в духовку. Прибавить пару, зарыть дверцу на 10—15 минут.

Проветрить духовку от пара, посуду с водой убрать, развернуть батон на 180 °С, допечь его, если нужно, убавив огонь до 200 °С, минут 35—45.

Как испечется, поддержать хлеб в духовке выключенной, чуть приоткрыв дверцу, минут пять. Так корочка станет более хрустящей, а поверхность не потрескается.

Ароматный батон

*Мука пшеничная — 450 г, дрожжей сухих — 1 ч. ложка,
воды — 250 мл, оливкового масла — 2 ст. ложки, соли — 2 ч. ложки,
масло растительное для смазывания миски и теста, желток —
1 шт., 20 мл. воды (для смазывания батона).*

Дрожжи высыпав в стакан с теплой водой и даем постоять в теплом месте, пока не образуется шапочка из пены.

В миску просеиваем муку, смешиваем ее с солью, вливаем дрожжи. Добавляем масло и замешиваем тесто, мягкое и эластичное. Вымешиваем тесто минут 10—15.

Тесто выкладываем в миску, смазанную маслом. Смажем маслом и поверхность теста. Накрываем миску пленкой и держим в теплом темном месте подходить час-полтора.

Когда тесто в два раза поднимется, обминаем его, раскатываем в пласт прямоугольный.

Присыпаем тертым сыром и укропом.

Края прямоугольника сворачиваем к центру. И еще раз. Края защищаем посередине.

Кладем батон на противень с пекарской бумагой.



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

Делаем на батоне продольные надрезы, смазываем его желтком, взбитым с водой. Даем постоять полчаса.

Духовку прогреваем до 180—190 °С. На дно ее ставим посуду с кипятком. Стенки духовки опрыскиваем водой из пульверизатора.

Ставим батон в духовку на средний уровень. Печем полчаса или 20 минут.

Хлеб из овсяной и пшеничной муки

Сыворотки + 90 мл. для активации дрожжей — 230 мл, мука овсяная — 170 г, мука пшеничная + 20 г для вымешивания и подпыления — 320 г, дрожжей сухих — 1 ч. ложка, соли — 0,5 ч. ложки, оливкового масла — 30 г, кориандр молотый — 1/3 ч. ложки, сахара — 1 ст. ложка, масло растительное для смазывания миски и теста.

Активация дрожжей (если сухие быстро действующие): в стакане теплой сыворотки растворить 1 чайную ложку сахара и всыпать дрожжи, накрыть пищевой пленкой, а сверху полотенцем, отставить, пока не появится пенная шапочка (это показатель, что дрожжи активировались).

Два вида муки просеять в миску.

Сыворотку 230 мл подогреть до комнатной температуры и растворить в ней оставшийся сахар и соль.

В просеянную муку влить воду с сахаром и солью, а также активированные дрожжи.

Добавить растительное масло, молотый кориандр и замесим мягкое, эластичное тесто.

Вымешивать тесто в течение 10—15 минут. Оно должно стать эластичным и не липнуть к рукам. Смазать емкость для расстойки маслом и выложить тесто, поверхность теста смазать маслом слегка. Затянуть миску с тестом пищевой пленкой и поставить в теплое место подходить. На 2 часа (должно увеличиться в 3 раза).

Когда тесто поднимется в три раза, нужно его обмять и ударить об стол, что бы вышел лишний воздух.





Тесто раскатать в прямоугольный пласт и скрутить в рулет и защипнуть край, чтобы не разошелся при выпечке. Тесто слегка обкатать и выложить в форму смазанную маслом, швом вниз.

Накрыть форму с будущим хлебом пленкой и поставить на последнюю расстойку на 30 минут.

Перед выпечкой сделать надрезы острым ножом, смазать верх хлеба водой и в предварительно разогретую духовку!

Разогреть духовку до 220 °С. На дно духовки поставить миску с водой. И выпекать при температуре 220 °С с паром 10—15 минут, потом убрать миску с водой и выпекать при 200 °С — 30—40 минут до золотистой корочки. Если необходимо, перевернуть хлеб на 180 °С.

После того как хлеб испекся, выключить духовку и приоткрыть дверцу, и поддержать так хлеб еще 5—7 минут, чтобы не треснул.

Вытащить хлеб накрыть полотенцем, дать немного остыть после вытащить из формы и завернуть в полотенце, остудить на решетке.

Батбуты — постные лепешки

*Мука — 350 г, соль — $\frac{1}{4}$ ч. ложки,
вода — 250 мл, дрожжи сухие — 1 ч. ложка.*

Батбуты — это маленькие лепешки, которые можно есть вместо хлеба, а можно готовить с любыми начинками.

Замесим тесто из всех ингредиентов до тех пор пока оно не перестанет липнуть к рукам. Разделим тесто на 2 части и каждую часть раскатаем в пласт 4 мм.

Вырезаем кружочки с помощью стакана подходящего размера, около 5 см.

Лепешки раскладываем на поверхности и даем подойти минут 20, накрыв их пленкой.

После того как подойдут — начинаем печь на сухой сковороде на среднем огне.





Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

Лепешки начнут надуваться. Когда одна сторона подрумянится — переворачиваем на другую.

Булочки обеденные

*Вода — 1 чашка, яйцо — 1 шт., мука — 3,5 чашки,
сахар — 3 ст. ложки, соль — 1 ч. ложка, сливочное масло —
½ чашки, дрожжи — 2 ½ ч. ложки*

Начинаем с того, что вынимаем из печи форму. Затем устанавливаем в форме нож на вал. Теперь помещаем в форму воду, муку, сахар-песок, соль, масло, дрожжи, разбиваем яйцо. После этого вставляем форму в хлебопечь и выбираем режим «тесто», и включаем «старт». После того как тесто замесится, вынимаем его и делим его на 20 равных частей. Придаем кусочкам теста округлую форму, складываем на предварительно смазанный маслом противень, накрываем полотенцем и даем булочкам чуть подняться. После этого ставим противень в разогретую до 180 °С духовку и выпекаем булочки 20—30 минут. По прошествии этого времени подаем булочки к обеду.

Круглый хлеб

Для приготовления теста: мука пшеничная высшего сорта — 300 г, дрожжи сухие — половина чайной ложки (без горки), соль поваренная — 2 ч. ложки.

Для приготовления опары: мука пшеничная высшего сорта — 200 г, дрожжи сухие — ½ ч. ложки (с горкой), мед прозрачный — 1 ч. ложка, вода минеральная газированная подогретая — 0,33 литра.

Сначала готовится опара, просто смешав силиконовым венчиком все ингредиенты для нее. Потом мука для теста и дрожжи перемешиваются и эта смесь отправляется в посуду с подготовленной опарой. Тут есть тонкость: сухую смесь ни в коем случае



нельзя перемешивать с опарой на этом этапе. Нужно оставить как есть, накрыть пищевым полиэтиленовым пакетом и на часок поставить подходить в теплом месте.

Вводим в тесто соль и примерно десять минут замешиваем на второй скорости тестомески. Даже после этого тесто продолжает клестся к рукам, но так и должно быть. Переложите его в промасленную кастрюлю и оставте на полтора часа подходить под пакетом вновь. Чистый кухонный стол посыпать тонким слоем муки и слепить из теста каравай, на котором сделать боковой надрезик. Оставить на час подходить, накрыв на сей раз чистым полотенцем.

В прогретую до 250 °С духовку поставить каравай выпекаться на семьдесят минут. Первые четверть часа печь при этой мощности, а потом уменьшить жар до 200 °С.

Батон хлеб

*Закваска: мука пшеничная высшего сорта — 300 г,
вода тепловатая — 1 стакан, дрожжи живые — 5 г.
Для теста: мука пшеничная высшего сорта — 700 г,
соль поваренная — 25 г, сахар — песок белый,
масло подсолнечное рафинированное — 3 ст. ложки,
вода тепловатая — 2 стакана.*

С вечера растворите в воде муку для закваски и дрожжи. Закваску оставьте на ночь отстояться. На утро она готова. Всыпайте в нее ингредиенты для теста, которые минут двадцать нужно вымешать в тестомеске. Тесто на полтора часа оставте накрытым чистым кухонным полотенцем. За это время оно должно удвоиться в объеме. Еще раз вымешайте его и вылепливайте овальные батоны. Из этого количества получается пара батонов. Выложите на обсыпанный мукою противень. Минут двадцать батон просто стоит. Сверху силиконовым ножом или деревянной лопаткой сделайте насечку, накиньте сверху полотенце и дайте еще полчаса подойти. Хорошенько прогрейте духовой шкаф до температуры



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

240 °С. Силиконовой кисточкой смажьте хлеб водой и десять минут пекуте на этой большой мощности. Потом снизьте ее до 200 °С и выпекайте каждый батон минут по сорок. Если сформировать из всего теста один гигантский батон хлеба, то он будет печься целый час.

Остудите батоны на металлической решетке, прикрыв чистыми тканевыми салфеточками.

Хлеб «Тигровый»

Опара: муки пшеничной в/с — 250 г, сухих дрожжей (или 14 г свежих) — ½ ст. ложки, воды теплой — 250 мл.

Тесто: опара, муки пшеничной в/с — 320 г, соли — 10 г (1,5 ч. ложка), сахара — 25 г (1,5 ст. ложки), воды — 25 мл, масло сливочное — 40 г.

Декоративная глазурь: мука рисовая — 50 г, растительного масла — 4 мл, соли — 1 г (⅓ ч. ложка), сахара — 8 г (2 ч. ложки), сухих дрожжей (или 4 г свежих) — 1,5 г (½ ч. ложки), воды — 70 мл.

Активировать дрожжи, так как они сухие, а если свежие, то перетираем муку с дрожжами, добавив воду и замесить тесто. Активация дрожжей: в стакане теплой воды всыпать дрожжи, накрыть пищевой пленкой, а сверху полотенцем, отставить, пока не появится пенная шапочка (это показатель, что дрожжи активировались).

В муку выливаем активированные дрожжи и замешиваем тесто. Затянуть миску пищевой пленкой. И оставить опару при температуре 30 °С на 3 часа.

К готовой опаре добавляем оставшиеся ингредиенты (муку, сахар, соль, воду) в последнюю очередь растопленное сливочное масло (комнатной температуры) и замешиваем тесто миксером с насадками для теста в течении 10—15 минут до гладкого состояния или вручную.

Тесто должно получиться эластичным и приятным в работе.

Оставить тесто для брожения на 30—40 минут при температуре 30 °С, тесто должно увеличиться в объеме в два раза.



Готовое тесто выкладываем на стол и делим на две части и скатываем в шар. Оставляем на предварительную расстойку на 10 минут.

Затем формируем два хлеба, выкладываем на противень с чуть смазанным растительным маслом пергаментом и даем увеличиться тесту в три раза.

В конце расстойки (за 20 минут до начала выпечки хлеба) покрываем тесто декоративной глазурью (глазурь наносим не жалея, т.к. от этого зависит пятнистость корочки).

Для приготовления глазури налить теплую воду в миску и добавить дрожжи.

Венчиком взбить смесь до появления пены, затем добавить остальные ингредиенты и перемешать пока не получится гладкое тесто.

Оставить подниматься под пленкой в теплом месте на 50—60 минут.

Когда глазурь станет похожа на кремообразную пасту, нанести ее на поверхность подошедшего теста.

Температура глазури должна быть выше температуры теста.

Хлеб выпекаем в предварительно разогретой до 200 °С духовке 25—30 минут (первые 10—12 минут с паром).

Готовый хлеб остужаем на решетке.

Итальянский молочный хлеб «Аккордеон»

*Мука пшеничная — 450 г, молоко — 250 мл,
дрожжи сухие — 1 ч. ложка, соль — 1 ч. ложка, сахар —
1 ст. ложка, сливочное масло — 100 г, желток — 1 шт.,
вода (для смазывания хлеба) — 20 мл, масло растительное
для смазывания миски и теста.*

Форма прямоугольная 22х11х8 см.

Ставим опару. В подогретое слегка молоко (½ стакана) добавляем половину стакана муки, дрожжи, сахар, замешиваем опару.





Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

Прикрываем пленкой и убираем в теплое место. Ждем, пока увеличится в 2 раза.

Из готовой опары и оставшихся молока, муки, соли и 50 г сливочного масла (растопленного) замешиваем гладкое тесто. Смазываем тесто и миску для расстойки растительным маслом.

Затем затягиваем миску с тестом пленочкой и убираем в теплое место часа на 1,5—2. После первого подъема обминаем. У нас должно получиться нежнейшее воздушное тесто.

Разделяем тесто на 3 части, раскатываем в пласт толщиной 4—5 мм и режем его на прямоугольники со сторонами 7—8 мм. Примерно 41 прямоугольник.

Оставшееся масло растапливаем. Все прямоугольники смазываем маслом кисточкой, складываем в форму.

Ставим форму вертикально, чтобы ломтики не сползли. Не сминая, укладываем прямоугольники в смазанную маслом форму.

Даем расстойку минимум 30—40 минут. Тесто должно подняться и заполнить всю форму, лучше накрыть ее полотенцем. Перед выпечкой смазать тесто разведенным желтком.

Выпекаем в разогретой до 220 °С духовке, поставив вниз чашку с водой 30—40 минут. Ориентируйтесь на свою духовку!

Вынимаем из формы и остужаем на решетке.

Хоккайдо — японский хлеб

Для двух батонов: мука — 540 г, сахарная пудра — 4 ст. ложки с горкой, соль — 3 ч. ложка, сухое молоко — 2 ст. ложки, дрожжи — 11 г, яйцо — 2 шт., сливки — 6 ст. ложки, молоко — 6 ст. ложки, масло сливочное растопленное — 6 ст. ложек.

Для заваренной муки: мука — 50 г, молоко — 250 мл.

Приготовить заваренную муку.

Для этого хорошо смешать муку с молоком, чтобы не было комков. Варить на среднем огне, помешивая венчиком.



Как только смесь загустеет, снять ее с огня и поставить остывать. Как только заваренная мука остынет, можно приступить к приготовлению теста.

Смешать сначала все жидкие составляющие — молоко, взбитые сливки, яйца, заваренную муку, растопленное масло. Все перемешать. Дальше добавить все сухие составляющие — соль, сахарную пудру, сухое молоко, муку.

На муку высыпать дрожжи, перемешать их немного и дальше замесить тесто. Тесто должно стать гладким и эластичным.

Готовое тесто положить в глубокую посуду, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на один час, пока оно не увеличится в размерах.

Разделить тесто на две части. Каждую половину разделить на четыре части. Каждую часть раскатать в длину руками и свернуть рулетом.

Рулет положить в форму швом вниз.

На некотором отдалении от первого рулета выложить второй и т.д. Таким же образом сформировать и вторую буханку.

Дать булкам подняться. На это понадобится минут 40.

Взбить яйцо. Смазать буханки яйцом и поставить выпекаться в разогретый до 180 °С духовой шкаф на 35—40 минут.

Готовый хлеб выложить на решетку и накрыть салфеткой.

Белый хлеб

*Вода + 90 мл. для активации дрожжей — 230 мл, мука пшеничная
+ 20 г для вымешивания и подпыления — 490 г,
соль — 0,5 ч. ложки, дрожжи сухие — 1 ч. ложка,
сахар — 1 ст. ложка, оливковое масло — 3 ст. ложки, масло рас-
тительное для смазывания миски и теста.*

Сухие быстродействующие дрожжи разводим в стакане теплой воды с чайной ложкой сахара. Прикрыть пленкой и под полотенцем оставить до появления пены.

Просеять муку.



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

Подогреть воду 230 мл до комнатной температуры растворить в ней соль и сахар. Влить эту воду в муку, добавит дрожжи, оливковое масло. Замесить эластичное тесто.

Вымешивать тесто 10—15 минут.

Емкость для расстойки смазать маслом, переложить в нее тесто, смазать его маслом. Накрыть пищевой пленкой и убрать в темное теплое место на час-полтора.

Как только тесто в три раза поднимется, обмять его и шлепнуть о стол, чтобы удалить лишний воздух.

Раскатать в прямоугольник, скрутить тот в рулет, край защипнуть. Обкатать тесто, чтобы шов исчез, а форма стала овальной. Надрезать верхушку.

Переложить хлеб в форму, смазав ту маслом, закрыть ее и поставить расстаиваться на полчаса.

Смазать верхушку теста водой, прикрыть крышкой и поставить в прогретую до 220 °С духовку на 10—15 минут.

Крышку снять, печь при 200 °С 30—40 минут до корочки.

После подержать хлеб в приоткрытой духовке минут 5—7, чтобы он не потрескался.

Вынуть, накрыть полотенцем, пусть остынет еще. Затем вынуть из формы и остудить на решетке, закрыв полотенцем.

Домашняя лепешка кунжутная

Для теста: мука — 800 г, яйца — 2 шт., масло растительное — 6 ст. ложек, дрожжи сухие — 10 г, сахар — 2 ст. ложки, вода теплая — 500 мл, соль — 1,5 ч. ложки.

Для смазки: растительное масло.

Для посыпки: кунжут.

Яйца взбить с сахаром и солью, влить теплой воды, перемешать все.

Муку просеять, всыпать сухие дрожжи. Дрожжи смешать нужно с мукой таким образом, чтобы они жидкости не касались.

Тесто замесить, оно будет липким.

*Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка,
печь, открытый огонь*



Влить растительного масла и вымесать. Тесто станет менее липким.

Из теста слепить шар, прикрыть салфеткой и настоять в теплом месте в течение часа.

Разделить тесто на небольшие колобки.

Раскатать лепешку, наколоть ее вилкой, смазать маслом и посыпать кунжутом.

Выпекать 8—10 минут при температуре 200 °С.

Булочка универсальная

*Для теста: яйцо — 2 шт., вода теплая — 500 мл,
дрожжи сухие — 10 г, мука — 800 г, сахар — 2 ст. ложки,
соль — 1,5 ч. ложки, растительное масло — 6 ст. ложек.
Мак и кунжут для посыпки, яйцо для смазки булочек.*

Взбить яйца с сахаром и солью, добавить теплую воду. Все размешать.

Просеять муку. На муку высыпать сухие дрожжи. Аккуратно перемешать дрожжи с мукой, не касаясь жидкости.

Замесить тесто.

Тесто получится липким.

Добавить растительное масло и вмесать его в тесто.

Тесто становится гораздо менее липким.

Его нужно подобрать в колобок, накрыть салфеткой и поставить на час в теплое место.

Разделить подошедшее тесто на 12 равных частей. Скатать из каждой части колобок.

Положить колобок на смазанный маслом противень и оставить отдохнуть на 20—30 минут.

Смазать булочки взбитым яйцом, посыпать часть булочек кунжутом, а часть — маком.

Разогреть духовку до 200 °С и поставить выпекать булочки на 25—30 минут.

Готовые булки сбрызнуть водой, накрыть салфеткой.





Батон нарезной

Пшеничной муки высшего сорта — 2 стакана, сухих дрожжей — 1 ч. ложки, теплой воды — 150 мл, яйцо — 1 шт., сливочного масла — 20 г, соли — 0,5 ч. ложки, сахара — 1 ч. ложка.

Сначала смешайте муку, дрожжи, соль и сахар в глубокой посуде. В другой чашке смешайте яйцо с теплой водой и постепенно добавляйте к муке. Туда же влейте растопленное сливочное масло, замесите тесто. Тесто должно получиться гладким и эластичным.

Оставьте тесто на пару часов в теплом месте, чтобы оно поднялось. После этого сформируйте батон и кладите на противень, смазанный маслом. Нанесите надрезы сверху батона, оставьте на 40 минут постоять.

Выпекайте в духовке до красивой румяной корочки при температуре 180 °С.

Когда вынете его из духовки, сразу смажьте сливочным маслом, дайте остыть.

Американский бутербродный хлеб

Вода теплая — 750 г, дрожжи сухие — 1,5 ст. ложки, соль — 1 ст. ложка, сахар — 2 ст. ложки, масло сливочное — 100 г, манная крупа — 320 г, мука — 800 г.

Просеять муку. Растопить сливочное масло.

В кружку насыпать сахар, дрожжи, размешать все в 50 мл теплой воды. Дождаться, пока появится шапочка дрожжей.

В большой кастрюле смешать теплую воду с солью.

Высыпать манку и муку.

На муку вылить шапочку дрожжей и растереть дрожжи. Только после этого добавить масло и все хорошо вымесить до однородного состояния.

Кастрюлю накрыть пленкой, чтобы не заветрилось, и оставить на столе на 3 часа.



Достать из кастрюли часть теста, придать ему форму колобка, держа в руках на весу. Положить полученный колобок в смазанную маслом форму и поставить подходить на час в теплое место.

Кастрюлю с остальным тестом накрыть пленкой и убрать в холодильник.

Через час подошедшее тесто смазать маслом или взбитым яйцом и поставить в подогретую до 200 °С духовку на 45 минут.

По истечении этого времени хлеб достать, переложить на решетку, смазать сливочным маслом и накрыть салфеткой.

Когда нужно будет печь хлеб из теста, которое находится в холодильнике, принцип выпечки точно такой же, за исключением времени подхода теста.

Нужно достать необходимое количество теста, размять его в руках, придать форму колобка и оставить подходить в форме от двух до трех часов.

После этого поставить форму в разогретую до 200 °С духовку и выпекать хлеб так же, как и в предыдущем варианте.

Луковый хлеб

Мука пшеничная — 370 г, мука ржаная — 90 г, дрожжи сухие — 1 ч. ложка, вода — 270 мл, красный перец молотый (острый) — ½ ч. ложки, репчатый лук — 2 шт.

Чтобы приготовить вкусный луковый хлеб, нужно для начала нарезать кубиками репчатый лук, а затем обжарить его в растительном масле. Для этого берем средние головки лука.

Затем все ингредиенты складываем в хлебопечку. Для этого пользуемся инструкцией к своей хлебопечке. Добавляем жареный лук.

Выставляем основной режим для выпечки, который длится не меньше четырех часов.

Размер хлеба получится большим, а корочка у него будет средняя. Такой луковый хлеб идеален для подачи к бульонам и разным супам. Хороши с ним и тосты с сыром.



Украинские пампушки к борщу

Муки — 7 стаканов, сливочного масла — 100—150 г, растительного масла — 5 ст. ложек, молока (теплого) — 2 стакана, яйца — 4 шт., соли — 2 ч. ложки без верха, сахара — 2 ст. ложки, сухие дрожжи — 12 г.
Растительное масло + чеснок для смазки пампушек.

Сначала нужно взбить с сахаром и солью яйца, после влить к ним растительное и сливочное растопленное масло, все тщательно перемешать. После этого добавить теплое молоко и приступить к добавлению в тесто муки, перемешанной вместе с дрожжами.

Тесто прикрыть миской или пленкой и оставить подходить. Спустя один час тесто будет готово.

На противень, накрытый пекарской бумагой, выложить пампушки, оставить их отдохнуть на 20—30 минут, смазать чесночным маслом и отправить в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут.

Как только пампушки зарумянятся, вынуть их, смазать еще раз маслом и выложить на блюдо.

Хлеб в мультиварке и духовке

Яйцо — 1 шт., вода — 500 мл + 50 мл (для дрожжей), мука — 800 г, соль — 2,5 ч. ложки, сахар — 0,5 ст. ложки, дрожжи — 3 ч. ложки, растительное масло — 4 ст. ложки.

Дрожжи с сахаром развести в 50 мл теплой воды и отставить на 10—15 минут.

Яйцо с солью развести в теплой воде.

Просеять муку. Разровнять ее по поверхности яичной смеси.

Вылить поднявшиеся дрожжи и смешать их с мукой, стараясь не касаться жидкости. Как только дрожжи все покроются мукой, можно замешивать тесто. Оно будет липким.

Одной рукой нужно придерживать миску, в которой замешивается тесто, другой — месить. Тесто от руки не отлипает, а тянется за ней. Таким образом тесто насыщается кислородом.



Месить нужно минут 5. За это время тесто станет намного эластичнее, чем было вначале замеса.

Добавить растительное масло и вмешать его в тесто.

Разложить тесто по формам, смазанным растительным маслом.

Форму накрыть салфеткой и оставить хлеб подходить на 1,5—2 часа в теплом месте.

Через 2 часа смазать хлеб сметаной и поставить выпекать в разогретую до 180 °С духовку на 35—40 минут.

Достать хлеб и подержать его в форме 5 минут, после чего выложить на решетку.

Хлеб для мультиварки ничем смазывать не нужно. Выставить температуру выпечки 40 минут.

После сигнала достать хлеб, перевернуть его и выпекать еще 20 минут.

Достать хлеб и также выложить его на решетку.

Если хочется хрустящую корочку, то ничем хлеб накрывать не нужно. Если хочется корочку помягче — сбрызнуть хлеб водой и накрыть салфеткой.

Сербский хлеб «Погачице»

*Молоко — 350 мл, соль — 2 ч. ложки, сахар —
1 ст. ложка, дрожжи быстрорастворимые — 2 ч. ложки,
мука — 500 г, масло растительное — 2 ст. ложки, масло
сливочное (растопленное) — 50 г, яйцо — 1 шт.*

Молоко подогреть, добавить соль, сахар. Муку просеять, смешать с дрожжами и замесить тесто. Выложить в смазанную растительным маслом миску. Накрыть ее салфеткой и оставить на 2 часа.

Подошедшее тесто выложить на смазанный растительным маслом стол. Разделить тесто на 12 равных частей (пополам, потом еще пополам и еще на 3 части). Каждую часть скатать в колбик, который расплющить руками в толстый блинчик размером примерно 12—15 см.



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

Смазать форму растопленным сливочным маслом и выложить блинчики по кругу внахлест. Каждый блинчик смазывать растопленным сливочным маслом при помощи кисточки.

Оставить под салфеткой на 1 час.

Смазать хлеб взбитым яйцом с солью и поставить выпекать в духовку на 40 минут при температуре 200 °С.

Обезьяний хлеб

*Мука пшеничная — 5 стаканов, сахар — 3 ст. ложки,
сухие дрожжи — 1,5 пакетика, молоко — 1 стакан, яйца — 3 шт.,
сливочное масло — 200 г, соль — 1 ч. ложка.*

Кулинарный рецепт относится к американской кухне. Самая большая прелесть хлеба даже не в его отличном вкусе, а в том, что его можно отламывать кусочками. С подливкой какой-нибудь или соусом (особенно горячим) обезьяний хлеб — это настоящая находка.

Сначала готовим опару: в теплой воде разводим дрожжи и присыпаем сахаром. Даем постоять с полчаса.

Далее нарезаем на кусочки размягченное сливочное масло (100 г), выкладываем его в миску, заливаем подогретым молоком. Солим и перемешиваем. Вливаем опару, продолжая перемешивать. Вбиваем яйца и досыпаем просеянную предварительно муку. Взбиваем венчиком до тех пор, пока плотность теста позволяет. Затем замешиваем его руками.

Выкладываем шар из теста на присыпанную мукой разделочную доску и хорошенько обминаем руками. После скатываем опять шар, кладем в миску, обмазываем растительным маслом. И оставляем на полчаса или час в теплом месте.

Масло сливочное (100 г) растапливаем на плите.

Тесто делим на две части и раскатываем затем в лист по 10 миллиметров (можно больше). Каждый лист смазываем растопленным сливочным маслом. И нарезаем так, как на печенье — небольшими ромбами, квадратами, кружками, как захочется.



После берем форму для выпечки хлеба (вообще в США пекут такой в круглой форме с выемкой посредине), смазываем ее маслом, присыпаем мукой.

Каждый кусочек обмакиваем в сливочное масло и укладываем в форму друг на друга.

Теперь ставим форму в духовку на сорок пять минут при температуре двести градусов.

Когда хлеб будет готов, печку выключаем и даем ему остыть там, не вынимая.

Через 20 минут можно доставать и подержать в форме еще 10 минут.

Овсяный хлеб

*Овсяные хлопья — 300 г, мука пшеничная — 500 г, вода — 500 мл,
дрожжи (можно сухие) — 25 г, соль — 1 ч. ложка.*

Овсянка издавна считается одним из самых полезных злаков. Из него можно приготовить кашку, гарнир, знаменитые овсяные пряники и печенья, оладьи. А приготовить овсяной хлеб никому не составит труда. Тем более, такой хлеб будет очень приятным дополнением к любой еде. Для этого в мисочке соединяем овсяные хлопья, сухие дрожжи и соль. Все эти ингредиенты тщательно перемешиваем, затем вливаем в миску теплую воду и оставляем ее на 20 минут в теплом месте, можно прикрыть крышкой, а сверху положить втрое сложенное полотенце. После того как оно простоятся и немного набухнет, в мисочку постепенно добавляем заранее просеянную пшеничную муку, хорошенько перемешиваем и замешиваем вязкое тесто. После этого делим наше тесто на две равные части. Разогреваем духовку до 220 °C и как только он разогреется, уменьшаем огонь до 180 °C. Затем, на противень застилаем пергаментную бумагу и выкладываем туда одну часть нашей массы, и формируем продолговатый хлеб. Выпекаем наш хлеб в течение получаса при температуре 180 °C. Овсяный хлеб готов!



Хлеб «Урожай»

*Мука пшеничная высшего сорта — 0,7 литровой банки,
лук — 200 г, масло оливковое — 1 ст. ложка, вода — 1,25 стакана,
соль — 1 ч. ложка, дрожжи живые — 38 г,
твердый сыр, натертый мелкой терочкой — 150 г.*

Подогреть в нержавеющей кофеварке воду до 42 °С и всыпать в нее соль и чуть-чуть муки, растертой с дрожжами. Затем в тесто всыпать 100 г мелко натертого сыра и 150 г нарезанного лука. Все это перемешать, постепенно всыпать остальную муку. Земесить тесто и оставить подходить в теплом месте под чистым полотенцем, пока оно не удвоится в объеме. Обминать его, чтобы выпустить углекислоту и тем луком да сыром, что остались посыпать сформированный каравай. Печь минут двадцать пять при 200 °С в духовом шкафу, предварительно прогревом до этой температуры.

Ржаной хлеб в домашних условиях

Мука пшеничная обойная — 1,5 стакана, мука ржаная обдирная — 2 стакана, дрожжи живые — 2,5 ч. ложки, вода комнатной температуры — 1,25 стакана, вода — кипяток для солода, солод — 3 ст. ложки, мед гречихи — 1 ст. ложка, соль поваренная мелкого помола — 1,5 ч. ложки, тмин — 1 ч. ложка.

Сначала растворить в воде комнатной температуры мед и дрожжи. Пшеничную и ржаную муку перемешать с добавлением тмина и соли, а в кипятке развести солод. Соединить все ингредиенты и замесить тесто, которое поместить в теплое место на целых три часа. Потом обжать его руками, чтобы избавиться от углекислого газа и переложить в форму хлебопечки, где выпекать его в режиме ржаного хлеба или же просто печь в хлебных формах в духовке. Любая еда с приготовленным в домашних условиях ржаным хлебом будет вкусна, но лучше подавать к нему картофельное пюре с жареными грибочками.

*Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка,
печь, открытый огонь*



Йогуртовый кукурузный хлеб

Обезжиренного неслизкого йогурта (можно кефир 0,5%) —
 $\frac{1}{2}$ чашки, молока — $\frac{1}{4}$ чашки, масла или маргарина — 1 ст. ложка,
соли — $\frac{3}{4}$ ч. ложки, хлебной муки — $1\frac{3}{4}$ чашки, кукурузной муки —
 $\frac{1}{3}$ чашки, сахара — 2 ч. ложки, дрожжей для хлебопечки
(или $\frac{1}{8}$ 100 г бруска сырых) — $1\frac{1}{2}$ ч. ложки, лецитина — 1 ст. ложка.

Цикл: базовый белый хлеб, корочка — средняя.

Получается желтенькая буханочка, легкая и красивая, хорошо
поднявшаяся, с пористой мякотью, кислого вкуса не чувствуется.

Белый хлеб с домашним сыром

Домашнего сыра — 0,5 чашки, яйцо, воды — 0,5 чашки, пшеничной
белой муки — 3,25, масла — 1,5 ст. ложки, соли — 1,5 ч. ложки, са-
хара — 1 ст. ложка, сухих дрожжей — $\frac{3}{4}$ ч. ложки.

Программа: Normal.

Перед выпечкой смазать яйцом и посыпать кунжутом.

Это по желанию и для красоты.

Если сыр недостаточно мокрый, добавьте ложку-другую воды
при замесе.

Колобок должен получиться уже при первом замесе теста,
не очень плотный, но и хлюпать не должно. Красивая, ароматная,
очень вкусная буханка.

Хлеб с патокой

Патоки или темной патоки — 1 ст. ложка, теплой воды — 300
мл, белой муки (если есть — специальной для хлебопечек) — 200 г,
непросеянной — 200 г, сухих дрожжей — 1 ст. ложка, сухого
молока (порошка) — 1 ст. ложка, соли — 1 ст. ложка.

Перемешать патоку с теплой водой, пока она не растворится.
По инструкциям к хлебопечке уложить в машину ингредиенты,





выбрать качество корки для буханки среднего размера и включить машину.

Варианты добавок:

- горсть порезанных грецких орехов;
- 2 ст. ложки сухих трав;
- заменить 50 г непросеянной муки мюсли.

Душистый хлеб

Пшеничная мука высшего сорта — 6 стаканов, дрожжи сухие — 1,5 ч. ложки, вода теплая — 0,6 ложек, соль поваренная — 1 ч. ложка, сахар — песок белый, масло подсолнечное — 6 ст. ложек, зелень укропа — 1 пучок, масло сливочное или растительное для смазывания форм.

Начинать необходимо с подготовки опары: в теплой воде растворить сахар и дрожжи. Температура воды не должна быть больше 40 °С. Старательно перемешать и дать четверть часа постоять, пока дрожжи полностью не растворятся и не появится пена. Готовую опару еще раз размешать и оставить где-то на пять минут. Тем временем просеять муку через сито в большую посудину, туда же всыпать соль и медленно влить опару, помешивая тесто. В него добавить три столовых ложки подсолнечного масла и вымешивать до тех пор, пока тесто не перестанет клестись к рукам. На час оставить тесто в теплое место подходить под полотенцем, которое должно быть чистым. Увеличившееся в объеме тесто обожмите руками, чтобы выпустить скопившуюся углекислоту, влить в него еще три столовых ложки подсолнечного масла, вновь замешать и отправить еще на часок в теплое место. Две формы для хлеба промаслить: можно сливочным маслом, а можно и растительным, кому как больше нравится. Если форма не силиконовая, ее доньшко простилть бумагой для запекания. Повторно обжать тесто от углекислого газа. Выложить тесто в формы таким образом, чтобы они были заполнены примерно на две трети. Единственная тонкость: тесто разделить на четыре кусочка: по одному кладите



на дно формы и каждую накрывают вторым. Духовку прогреть до 170 °С и где-то с полчаса пеките хлеб до появления аппетитного румянца. Горячий хлеб на некоторое время оставить в духовке.

Чесночный хлеб

*Мука пшеничная высшего сорта — 2,5 стакана, мука
кукурузная — 1 стакан, дрожжи сухие — 1 ч. ложка, чеснок —
2 среднего размера зубка, соль поваренная мелкого помола —
1 ч. ложка, масло оливковое — 6 ст. ложек, вода теплая —
1 стакан, сушеные специи орегано и базилик по вкусу,
соль поваренная крупного помола по вкусу.*

Замешайте в большой эмалированной посудине тесто из кукурузной и пшеничной муки, стакана теплой воды, соли мелкого помола, трех столовых ложек оливкового масла и сухих дрожжей. Потом переложите тесто на кухонный стол и минут семь старательно вымешайте. Затем разотите в чесночнице чеснок и остатками оливкового масла, а также соль крупного помола вместе с сушеными базиликом и орегано. Еще разок замешивайте тесто и режьте на пласты где-то семисантиметровой ширины. Затем сворачивайте пласты кругом и вкладывайте их друг в друга «елочкой», не забывая промазывать каждый пластик чесночным соусом. Делайте это прямо на противне, который предварительно застелите специальным пергаментом для запекания продуктов в духовке. В итоге каравай напоминает широкую и приземистую елочку. Минут двадцать сырой каравай отстаивается, а потом отправляется на полчаса в предварительно прогретую до 200 °С духовку. Затем остается его только остудить и с удовольствием кушать с первыми блюдами или с любой любимой едой.

Хлеб грубого помола

*Вода — 1 стакан, мука пшеничная высшего сорта — 200 г,
мука грубого помола — 100 г, дрожжи сухие — 1 пакетик,*





Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

*масло растительное — 1 ст. ложка, мак — 1 ст. ложка,
кунжут — 1 ст. ложка, льняные семена — 1 ст. ложка,
соль поваренная — 1 ч. ложка, сахар — песок коричневый,
молоко — по необходимости.*

Сначала вымешать тесто из всех ингредиентов, кроме семян и молока. Потом оставьте подходить в теплое место на пару часиков, а затем — в едва теплую духовку на часок. После всего этого возьмите силиконовую кулинарную кисточку и смажьте ею хлеб молоком, а поверх посыпьте маком, льняными семечками и кунжутом. Выпекать в предварительно прогретой духовке при 200 °C в форме или просто на противне, в этом случае формируйте каравай руками.

Подовый хлеб

*Пшеничная мука высшего сорта — 250 г, огуречный рассол — 140 г,
горчичное масло — 2 ст. ложки, дрожжи живые — 1 ч. ложка.*

Если съедена банка консервированных огурцов, то непременно остается рассол. Ну не выливать же его. Сцедите его через маленькое ситечко. В хлебопечке вымешайте тесто из пшеничной муки, огуречного рассола, живых дрожжей и горчичного масла, выложите его на бумагу для запекания и ставьте в сковородку для духовки с высокими бортами или же в форму для торта, чтобы при расстойке получилась правильная форма круглого каравая. Растопить в духовке при температуре 30 °C, не более. Часа обычно вполне хватает.

Затем осторожно перекладывайте тесто прямо на бумаге на противень, прогреть ее до 180 °C и печь, пока хлеб не будет готов. Где-то примерно час. Готовый хлеб обманчиво светлый, так что его можно перепутать с сырым и недопеченным. Это потому, что в кулинарном рецепте нет сахара. А ведь именно он придает хлебу румянец.

Подовый хлеб имеет светло-желтоватый оттенок, придаваемый ему горчичным маслом.



*Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка,
печь, открытый огонь*



Семейка

*Пшеничная мука высшего сорта — 0,5 кг, молоко — 200 г,
масло растительное — 2 ст. ложки, соль поваренная —
½ ч. ложки, дрожжи сухие — 1 ст. ложка, масло сливочное
средней жирности — 100 г, сушеная петрушка,
тмин, имбирь, розмарин — по вкусу.*

Растворите дрожжи в тепловатом молоке, туда же всыпьте муку и соль и вливайте растительное масло. Старательно вымешайте тесто и дайте ему отстояться в теплом месте под чистым полотенцем. Тем временем на водяной бане растворите сливочное масло с тмином, имбирем, розмарином, петрушкой и солью. Вот и готов ароматный соус — «изюминка» вкусного хлеба. Тесто разделите на небольшие кусочки и каждый обволакиваю соусом. Потом эти кусочки поместите в кексовую форму и ставьте вновь в теплое место. Пусть подходит. Когда формочка будет заполнена тестом где-то на 75%, расставте в прогретую до 180 °С духовку и выпекайте примерно час. Каждый кусок легко отломать отдельно.

Французский хлеб

*Мука пшеничная высшего сорта — 2 стакана, мука ржаная —
1 стакан, мука пшеничная первого или высшего сорта:
еще немного для замеса, сухие дрожжи — 2 ч. ложки,
сахар — песок, соль — 1,5 чайные ложки, вода теплая — 280 мл,
масло растительное — по необходимости, молоко —
по необходимости, яйцо — по необходимости.*

Просейте смесь ржаной и пшеничной муки через сито. В центре горки муки сделайте отверстие, в которое влейте теплую воду, вокруг отверстия сыпте сухие ингредиенты: соль и сахар. Тесто вымешать, бывает так, что мука берет много воды и тесто несколько суховато. Тогда добавляйте еще чуточку воды. Главное — не переборщить. На кухонном столе, обильно посы-





панном мукой, вымешивать тесто минут десять до полной однородности. В смазанной растительным маслом кастрюле промаслите со всех сторон тесто, поставьте кастрюлю в пластиковый пакет, завяжите и дайте пару часов подойти в теплом месте. Затем придавливаю руками, чтобы выпустить углекислоту и лепите буханку, которую переложите в форму для выпекания хлеба. Накройте чистым полотенцем и на три четверти часа отправьте в теплое место. Чтобы хлебушек был блестящим, смазывайте верх яйцом, взбитым в миксере или же просто молочком. Для этого используйте специальную кулинарную силиконовую кисточку. Выпекайте это чудо французской кухни в духовке, предварительно прогретой до 180 °С— 200 °С. Обычно хлеб выпекается от сорока минут до часа.

Балтийский хлеб

Мука ржаная — 1,5 стакана, мука пшеничная высшего сорта — 3 стакана, тмин — 1 ст. ложка, соль — 2 ч. ложки, масло сливочное растопленное — 3 ст. ложки, мед гречихи — 0,25 стакана, вода теплая — 1,25 стакана, дрожжи сухие — 2 ч. ложки, сахар-песок.

Сначала нужно перетереть сахар с дрожжами и эту смесь залить четвертью стакана теплой воды. Дать пять минут отстояться, а затем влить еще стакан воды и медок, добавить соль, столовую ложечку маслица, а также муку, которую предварительно просеять через сито: всю норму пшеничной и стакан с четвертью ржаной. Туда же всыпать тмин и дать еще несколько минуток отстояться. На посыпанном мукой кухонном столе старательно месить тесто, постепенно добавляя остатки ржаной муки. Придать тесту шарообразную форму и поставить в промасленной миске на полтора часика. Перед тем как поставить тесто подходить под чистым полотенцем, обвалять его в масле. Когда тесто увеличилось в объеме примерно в пару раз, хорошенько его помял, чтобы выпустить углекислый газ и поделить на два куска, из каждо-

*Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка,
печь, открытый огонь*



го сделать по круглой буханке. Дать хлебу постоять на противне под полотенцем еще где-то с полчаса и выпекать примерно час на 180 °С, не забыв предварительно прогреть духовой шкаф.

Теплый хлеб

*Мука пшеничная (сорт первый) — по необходимости,
вода теплая (около 40 °С) — 1 л, дрожжи живые — 1 ст. ложка,
соль — 2 ч. ложки, масло подсолнечное — 2 ст. ложки.*

Дрожжи растворить в теплой водичке. Когда они полностью растворены, влить в сухую смесь и замесить тесто руками где-то пять минут, иногда чуть больше. Маску с тестом поместить в пластиковый пакет, который завязать. Через полтора часа снова вымешать и дать еще пару-тройку часиков постоять в теплом месте. Когда замешиваете тесто, не забываете его придавливать, чтобы выпустить образовавшуюся углекислоту. Это общее правило приготовления хлебного теста. Затем перекладывайте тесто в формы для хлеба или же просто вручную формируйте небольшие продолговатые буханочки. Накрывайте чистым полотенцем и дайте постоять еще час. Прогрейте духовой шкаф до 180 °С и выпекайте хлеб около часа.

Хлеб московский

*Мед пчелиный — 1 ст. ложка, тмин — 1 ч. ложка, солод —
3 ст. ложки, кипятток — 50 мл, вода холодная — 1,25 стакана,
дрожжи живые — 2,5 ч. ложки, мука пшеничная — 1,5 стакана,
мука ржаная обдирная — 2 стакана, соль — 1,5 ч. ложки.*

Сначала ошпарте крутым кипятком солод, тщательно размешайте тefлоновой лопаткой и поставте его остывать минут на тридцать. Тем временем растворите мед в холодной воде, а в большой миске перемешайте пшеничную и ржаную муку с солью и дрожжами. Туда же влейте медовую водичку и замешивайте те-



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

сто. Вливайте солодовую водичку и еще раз вымешайте, а потом дайте ему подойти в теплом месте часа два. Затем тесто вымешивайте еще раз, придавливая его руками, добавляйте тмин и снова вымешивайте.

Второй раз тесто доходит в теплом месте всего полчаса, а после выпекайте в духовом шкафу в специальной форме или просто в хлебопечке на режиме ржаного хлеба.

Русский хлеб

Мука ржаная — 4 стакана, мука пшеничная высшего сорта — 2 стакана, соль поваренная — 2 ч. ложки, сахар-песок, теплая вода — 2 стакана, сухие дрожжи — 1,5 ч. ложки, масло растительное — 2 ч. ложки, белок из куриного яйца — 1 шт., вода холодная — 1 ст. ложка.

Русская кухня славится множеством сортов хлеба из ржаной муки. Сначала просеивайте через сито пшеничную и ржаную муку. В посудину со смесью всыпьте дрожжи и сахар и все это перемешайте.

Сделайте углебление и налейте туда масло и теплую воду. Все это вымешивайте вручную прямо в посуде. Потом перекложите на посыпанный мукой кухонный стол и вымешивайте минут десять.

Тесту придайте шарообразную форму и держите накрытым влажным полотенцем два часа в теплом месте в смазанной маслом посуде. Тесто придавливайте рукой и вымешивайте еще десять минут и снова дайте подойти в теплом месте минут сорок. Духовку прогрейте до 180—200 °С и выпекайте хлеб минут двадцать с небольшим. Тем временем холодную воду тщательно перемешайте с яичным белком.

Хлеб достаньте из духовки и смазывайте яичной смесью, а потом пеките еще примерно полчаса. Корочка должна стать твердой и покрыться аппетитным румянцем. Когда хлеб остынет, его можно подавать к столу.



Рисовый хлеб

*Пшеничной муки — 500 г, сухих дрожжей — 10 г,
сухого риса — 70 г, воды — 1 стаканов, растительного
масла — 1 ст. ложка, соли и сахара-песка — по 1 ч. ложке.*

Сухой рис промойте от рисовой пыли и отварите в соленой воде. Слейте воду через дуршлаг.

Начнем с приготовления опары. Стакан теплой воды соединим с сахарным песком и добавим ложку муки, смешанную с сухими дрожжами. Подождем, пока опара поднимется и займемся тестом.

Рис ни в коем случае не промывайте холодной водой, он должен быть теплым, чтобы не нарушать процесс брожения. В муку засыплем соль, рис, добавим опару и замешаем тесто.

Тесто присыплем мукой и под полотенцем поставим подходить на час в теплое место.

Обомните тесто через полчаса, чтобы в хлебе не было больших дыр. Через положенное время придайте форму караваю и на противне, смазанном жиром, оставьте на 20 минут.

Разогрейте духовку до 220 °С, поставьте рисовый хлеб на 15 минут. Температуру убавьте до 180—190 °С и выпекайте в течение 45 минут до готовности.

Лаваш тонкий

*Пшеничная мука высшего сорта — 6,5 стакана,
соль поваренная — 1,5 ч. ложки, тмин молотый —
1 ч. ложка, кориандр молотый — 0,5 ч. ложки, сахар-песок,
дрожжи сухие — 1 пакетик, масло оливковое — 2,5 ст. ложки,
вода теплая — 1,75 стакана.*

Сначала через сито просейте в средних размеров кастрюлю муку, туда же всыпьте тмин, сахарок, кориандр, дрожжи и соль. Посередине этой смеси сделайте углубление, куда вливайте оливковое масло и теплую воду. Все это перемешивайте тефлоновой лопаткой до клейкого состояния, а после старательно вымешивайте



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

вайте вручную. Посыпте мукой разделочную досочку и положите на нее тесто и с десяток минут месите до полной однородности и упругости. Затем из теста сделайте шар, который поместите в кастрюлю и накройте ее смоченным в воде полотенцем. Поставьте тесто в теплое место примерно на час. Вновь посыпте большую разделочную доску мукой и вымешивайте тесто еще раз, сплющивая его рукой. Делите его на десять небольших кусочков, из которых скалкой выкатывайте небольшие лепешки-лавашики. Лепешки накройте слегка влажноватым полотенцем и выдерживайте так минут двадцать. Нагревайте сковороду, смажьте ее маслом и жарте каждый лавашик в сковородке, накрытой крышкой по паре минуток с каждой стороны. Готовая сторона должна стать румяно-золотистой. Когда все лавашики готовы, дайте им остыть. Подавайте обычно с острым сыром и большим количеством зелени.

Хлеб бородинский

Сухих дрожжей — 2 ч. ложки, пшеничной муки — 100 г, ржаной муки — 450 г, соли — 1,5 ч. ложки, солод ржаной — 4 ст. ложки, растительного масла — 2 ст. ложки, меда — 2 ст. ложки (если жидкий то 3 ст. ложки), уксуса яблочного (для тех, кто любит кислинку) — 1,5 ст. ложки, специй (зерна кориандра или тмин по вкусу), вода — 330 мл.

Начинаем приготовление хлеба бородинского с того, что хорошенько навариваем 4 столовые ложки солода в 80 мл кипятка, затем накрываем крышкой и даем настояться в течение примерно минут 5—7. После этого закладываем все оставшиеся, вышеперечисленные ингредиенты (кроме воды) в хлебопечку. Теперь берем воду, добавляем в нее наваристый солод, перемешиваем всю массу и добавляем ее в хлебопечь. Всю массу хорошенько перемешиваем еще раз, закрываем хлебопечь и включаем режим ржаного теста. В течение всего времени приготовления следим за нашим будущим хлебом. Примерно через 30—35 минут домашний бородинский хлеб.



Французский багет

*Мука — 500 г, вода (молочная сыворотка) — 300 мл,
соль морская — 1,5 ч. ложки, сахар — 2 ч. ложки,
дрожжи сухие — 2 пакетика, растительное масло —
50 мл, семена кунжута, подсолнечника,
мак, сыр, отруби для посыпки багета.*

Начинаем с того, что растворяем в теплой воде соль и сахар-песок. Теперь просеиваем муку, смешиваем ее с сухими дрожжами, добавляем в смесь воду и замешиваем тесто не менее, чем 5 минут. Затем оставляем тесто настаиваться на час в теплом месте. Теперь достаем тесто, делим его на 4 равные части. Затем берем одну часть теста, раскатываем из него круг, промазываем маслом и скручиваем два противоположных края к центру. Теперь полученный прямоугольник переворачиваем швом вниз и раскатываем в прямоугольничек 10 на 25 сантиметров. Теперь полученное изделие перекладываем на противень. Тоже самое проделываем со всеми кусочками теста. После этого обсыпаем наш полуготовый хлеб маком, кунжутом, сыром ставим противень в разогретую до 180 °С минут на 30—35.

Ржаной хлеб в хлебопечке

*Ржаной обдирной муки — 0,5 кг, солода — 50 мл, кипятка — 100 г,
закваски «Аграм» — 40 г, сахарного песка — 1 ч. ложка,
соли — 5 г, сухих дрожжей — 10 г, теплой воды — 400 г.*

Ржаную муку добавляем в емкость хлебопечки. Отмеряем закваску «Аграм» и отправляем к муке вместе с сахаром-песком, мелкой солью и сухими дрожжами.

В отдельной чашке заливаем солод кипятком и оставляем на 10 минут остывать. Тепловатую воду смешиваем с солодом и заливаем смесью ингредиенты в хлебопечке.

Чтобы замесить тесто, включаем программу «без глютена». Подождите немного и промешайте тесто в углах. Выпекайте по





Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

программе «без глютена» 1 час, затем нужно сбросить настройки и включить «выпечку» на 1,5 часа.

Выпеченный хлеб должен в течение 2 часов отстояться под полотенцем.

Домашний хлеб хорош для еды с любым блюдом и сам по себе.

Белый хлеб

Муки пшеничной высшего сорта — 2 кг, свежих дрожжей — 40 г, стаканов воды — 4:5, соли — 2 ст. ложки, сахара — 2 ч. ложки.

Приготовим закваску для хлеба. Разведем дрожжи и сахарный песок в 1,5 стакана теплой воды. Размешиваем до растворения свежих дрожжей, засыпаем 1 стакан муки. На полчаса ставим закваску в теплое место для брожения.

Через полчаса засыпаем оставшуюся пшеничную муку, доливаем воды, солим и замешиваем такое тесто, чтобы оно не липло к стенкам посуды. Ставим тесто в тепло для поднятия на 2,5—3 часа. Дважды за это время тесто обминаем (опускаем).

Пшеничный хлеб можно выпекать в печи в формах, а можно просто придать форму каравая, пригладить поверхность и слегка смочить водой.

Готовое тесто проверяют деревянной палочкой: если нет следов теста — значит готово.

Дарницкий хлеб

Мука ржаная — 325 г, мука пшеничная — 225 г, солод (или сух. хлебный квас) — 4 ст. ложки, мед или сахар — 2 ст. ложки, соль — 1,5 ч. ложки, масло растительное — 2 ст. ложки, тмин — 1 ст. ложка, дрожжи — 2 ст. ложки, вода (крутой кипяток) — 80 мл, вода — 330 мл.

Для начала заливаем солод крутым кипятком и даем ему остыть. Теперь помещаем в ведро все сухие ингредиенты, за-



кладываем в него также солод и вливаем масло и воду. Теперь выставляем на хлебопечке прогу «без глютенa», помещаем в нее ингредиенты для теста, аккуратно закрываем крышку и включаем печь. Тесто должно хорошо вымеситься и заметно подняться, для чего оставляем его в хлебопечи примерно на час. Когда пройдет это время, отключаем режим «без глютенa». После этого включаем режим «выпечка» примерно на полтора часа. По прошествии этого времени наш хлеб готов!

Токоч

*Мука пшеничная — 6 стаканов, молоко цельное — 2 стакана,
яйцо куриное — 1 шт., дрожжи прессованные — 7 г
или быстрорастворимые, масло растительное —
2 ст. ложки, соль — 1 щепотка.*

Токоч — так на самом деле в Киргизии называется пресная лепешка, из дрожжевого теста приготовленная по нижеприведенному кулинарному рецепту. Обычно токоч подается к первым блюдам вместо хлеба или просто к чаю. Попробуйте приготовить токоч, это несложно и очень вкусно.

Сначала разогреем в кастрюльке молоко до 35—40 °С, но не больше. В молоко бросим дрожжи и хорошенько их разболтаем. Затем добавим яйцо, соль и муку. Снова все тщательно перемешиваем и, накрыв крышкой, оставим созревать на несколько часов. Время от времени тесто нужно проверять и слегка мять.

Когда тесто взойдет, выложим его на ровную поверхность и разделим на куски весом примерно от 200 до 250 г. Каждый из кусков раскатаем в тонкую лепешку. Толщина каждой должна составлять примерно 5—7 мм. А в диаметре такая лепешка должна получиться где-то 20—25 см. Главное, чтобы такая лепешка помещалась на сковороду или формочку для запекания.

Итак, кладем лепешку в печь и запекаем. Токоч готов, можно угощать гостей.



Лепешки из теста

Муки — 1 кг, сухого молока — 2 ст. ложки, мгновенных дрожжей — 2 ст. ложки, соли — 1 ч. ложка, сахара — 1 ч. ложка, яйца — 3 шт., горячая вода по мере необходимости.

Для начала в крупной емкости смешиваем муку, яйцо, дрожжи, сухое молоко, соль и сахар.

Теперь замешиваем мягкое тесто с использованием горячей воды. После этого накрываем его полотенцем и оставляем на 2 часа в теплом месте, чтобы тесто поднялось. По прошествии этого времени достаем тесто и делим его на равные некрупные кусочки. Раскатываем их в лепешки диаметром в 10—15 сантиметров. Теперь укладываем наши лепешки на промазанный маслом противень и ставим в разогретую до 180 °С духовку примерно минут на 15. Через 7 минут после того, как отправили лепешки в духовку, перевернуть их и подрумянить с другой стороны. Лепешки подавать теплыми.

Лепешки «Наан»

Белые сухие дрожжи — 1 упаковка, белая мука — 350 г, натуральный йогурт — 150 г, вода — 150 мл, листья кориандра — 2 ст. ложки, семена тмина — 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Индийская кухня так же разнообразна, как климат и особенности жизни различных каст этой страны. Но неизменным во всем этом многообразии остается кулинарный рецепт крупных плоских лепешек, которые обычно пекут в специальной печке «тандур». Их частенько подают к самым разнообразным индийским блюдам. Действительно, рецепт не так уж сложен, а вкус блюда своеобразен и интересен. Итак, приступим к приготовлению лепешек. Для начала смешиваем муку, дрожжи и 1 ст. ложку соли в большой миске (соли можно положить меньше). Заливаем все это теплой водой и йогуртом. Замешиваем мягкое тесто. Добавляем кориандр. Перекладываем тесто на стол, присыпанный мукой, и месим течение 5 — 10 минут. Теперь вновь перекладываем тесто в миску. Накрыва-





ем пленкой и оставляем на час-полтора, за это время тесто должно подняться и увеличиться примерно в 3 раза. Теперь разогреваем духовку до 200 °С. Перекладываем тесто на стол, посыпанный мукой, и еще немного месим тесто. Делим тесто на 4 равные части скатываем каждую их них в шарик. Затем каждый шарик раскатываем в овалы размером примерно 15х25 см. Кладем на противень, предварительно смазанный маслом, посыпаем тмином и запекаем 8—10 минут до золотистого цвета и хрустящей корочки.

Лаваш армянский

*Хлебная мука — 1 кг, дрожжи — 1 ч. ложка,
вода — 500 мл, соль по вкусу.*

У каждого народа свой хлеб. На Кавказе пекут лаваш. В Армении пекут свой лаваш. Любая еда кажется неполноценной, если к ней нет куска хлеба. А выпечка хлеба, чаще всего, занятие коллективное и ритуальное. До сих пор в армянских деревнях собираются соседки и все вместе пекут лаваш в тони́ре. Это такая глиняная печь, врытая в землю. Мы, конечно же, будем печь его по-современному — в духовке.

Как все традиционные кулинарные рецепты хлеба, этот рецепт прост и не требует ничего, кроме муки, воды и дрожжей.

Замешиваем тесто и даем ему подойти. Тесто должно быть достаточно мягким, чтобы его легче было рассказывать, потому что главное в армянском лаваше — его тонкость. Когда тесто поднялось, разделяем его на колобочки. И снова отставляем, чтобы дать тесту время подняться и расстояться. Желательно прикрыть колобочки полотенцем. Через двадцать-тридцать минут раскатываем колобки в лепешки и некоторое время перекидываем их в руках, чтобы тесто стало как можно более тонким.

Застилаем разогретый в духовке металлический лист и печем сначала одну сторону, потом вторую. Вот и все. Ничего сложного.

Если вдруг вы пересушили свой лаваш и он стал твердым, то сбрызните его водой, и, постояв, он снова станет мягким.





Есть также рецепты армянского лаваша на кислом молоке или кефире.

Чорег (армянский праздничный хлеб)

Цельного молока (235 мл) — 1 стакан, масла — 225 г, маргарина — 225 г, сахара — 1 стакан (200 г), теплой воды — $\frac{1}{2}$ стакана (120 мл), сухих дрожжей — 2 пакетика (по 7 г), яиц — 5 шт., муки — 7—8 стаканов (750 г), разрыхлителя — $1\frac{1}{2}$ ч. ложки (7 г), молотого Махлеб — $1\frac{1}{2}$ ст. ложки, соли — $1\frac{1}{2}$ ч. ложки, яйцо, слегка взбить, кунжутных семечек — 1 ст. ложка.

В небольшой кастрюльке на среднем огне нагревайте молоко, маргарин и масло, пока масло и маргарин не растают. Не доводите до кипения. Растворите 1 стакан сахара, отставьте в стороны, чтобы остыло.

Растворите в теплой воде 2 ч. ложки сахара, посыпьте сверху дрожжи и дайте постоять минут 10, пока не начнет пениться.

Разбейте яйца в большую миску и слегка размешайте. Потихоньку вливайте молочную смесь, все время помешивая, чтобы яйца не перегрелись. Добавьте дрожжевую смесь, все перемешайте.

В большой миске размешайте муку, разрыхлитель, махлеб и соль. Сделайте в середине углубление и влейте туда яично-молочную смесь. Размешайте до образования липкого теста. Выложите на присыпанную мукой поверхность и месите тесто. Добавьте при необходимости еще муки. Месите 10 минут. Положите в смазанную растительным маслом миску и поставьте в теплое место подниматься на 2 часа или пока не удвоится в размере.

Когда тесто поднимется, сбейте его и дайте подняться еще раз. На этот раз это займет около часа.

Разделите тесто на 5 частей, каждую часть разделите на 3 части. Сформируйте из каждого кусочка жгут примерно 25—30 см



длиной. Заплетите 3 жгута косой, концы слепите и подверните. Выложите на противень, выстеленный пергаментом, на расстоянии 10 см друг от друга. Поставьте подниматься в теплое место. Если от вашего пальца на тесте остаются углубления, значит, оно готово к выпечке.

Смазать сверху яйцом, посыпать кунжутными семечками.

Плетенка «Бриошь»

Сухих активных дрожжей — 14 г (4 ч. ложки), теплой воды (45 °C) — ½ стакана, горячего молока — 2 стакана, сахара — 0,5 стакана, сливочного масла — 100 г, соли — 1 ч. ложки, воды — 0,5 стакана, яиц — 5 шт., муки — 11 стаканов (1500 г), яйцо, кунжутных семечек (по желанию) — 2 ст. ложки.

Высыпьте дрожжи в миску с теплой водой. Дайте постоять, пока дрожжи не начнут пениться.

Смешайте горячее молоко, сахар, сливочное масло, соль 0,5 стакана воды в небольшой миске. Дайте остыть до теплого состояния (45 °C).

В небольшой миске слегка взбейте 5 яиц, затем добавьте их в теплую молочную смесь, затем вылейте туда же дрожжи. Добавьте 2 стакана муки и смешайте до получения однородной массы. Постепенно добавляйте оставшуюся муку. Месите тесто на посыпанной мукой столешнице около 10 минут (или 5 минут в стационарном миксере с насадкой для теста). Положите в большую, слегка смазанную маслом, стеклянную или пластиковую миску. Переверните тесто, чтобы смазать его маслом со всех сторон. Накройте и дайте подняться в теплом месте до тех пор, пока тесто не удвоится в объеме, примерно 1 час. Обомните тесто, накройте и дайте подняться еще раз, около 30 минут.

Опять обомните тесто и разрежьте на три части. Сформируйте из каждой части колбаску длиной 50 см. Заплетите колбаски в косу на большом противне, смазанном маслом. Накройте и дайте подняться до тех пор, пока тесто не увеличится в размере вдвое.



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

Верх смажьте оставшимся взбитым яйцом. Посыпьте семенами кунжута. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 55 минут, пока корочка не станет золотистой. Если вы сделаете две маленькие буханки, время выпечки будет меньше.

Домашний белый хлеб, не требующий замеса

*Сливочного масла — 2 ст. ложки, сахара — 2 ст. ложки,
соли — 2 ч. ложки, сухих дрожжей — 2 ч. ложки (7 г пакетик),
муки, просеянной — 3 стакана (375 г),
теплой воды 45 °С — 1 ¼ стакана (280 мл),
сливочного масла, растопленного — 1 ст. ложка.*

Смешайте масло, сахар, соль, дрожжи и 150 г муки. Добавьте теплой воды и смешивайте 3 минуты миксером. Добавьте оставшуюся муку, часто соскребая тесто со стенок, и смешайте все вместе до получения однородной массы.

Накройте чистым полотенцем и дайте подняться в теплом месте, пока тесто не удвоится в объеме.

Осторожно обомните тесто и выложите в слегка смазанную прямоугольную форму для хлеба (тесто должно быть липким). Похлопайте руками, обсыпанными мукой, чтобы придать тесту форму. Снова накройте и дайте подняться в течение 30 минут. Разогрейте духовку до 190 °С.

Выпекайте около 45 минут. Положите на решетку, чтобы остудить, и смажьте сверху растопленным сливочным маслом.

Черновицкая хала

Муки — 500 г, теплой воды — 180 мл, яйца — 2 шт., белок — 1 шт., растительного масла — 120 г, соли — 1 ½ ч. ложки, дрожжей — 1 пакетик (11 г), сахара — ¼ стакана, мак для посыпки.

Смешать дрожжи и 100 г муки, влить теплой воды. Оставить на 15—20 минут, пока дрожжи не начнут реагировать. Если дрожжи



не достаточно вспенились, то, вероятнее всего, они не свежие, и лучше не переводить продукты.

В опару вмешать 2 яйца, сахар, соль и масло. Вымешивая деревянной ложкой, всыпать оставшуюся муку. Попытаться сформировать тесто в шар, выложить на рабочую поверхность и месить не более 10 минут, пока тесто не станет достаточно эластичным и не будет прилипать к поверхности.

Переложить тесто в чистую миску, накрыть пищевой пленкой и дать подойти около 2 часов в теплом месте. Скорость подъема зависит от температуры вашей кухни. Объем теста должен увеличиться вдвое. Если этого не произошло, дайте тесту еще 30—50 минут.

После того как тесто подошло, разделите его на 2 половины. Чтобы сплести халу — каждую половину разрежьте на 4 равные части (для косички из 4 полос) или на 3 для обычной косички.

Каждый кусочек раскатать в виде колбаски длиной около 30 см.

Подготовить противень. Сплести 2 халы, уложить их на противень и укрыть пленкой.

Дать подойти до увеличения в объеме в 3 раза около полутора часов.

Смазать халы слегка взбитым белком, и посыпать их маком.

Печь при температуре 180 °C 25—35 минут, пока сверху не образуется румяная корочка.

Простые крендели из дрожжевого теста

*Сухих дрожжей — 7 г (1 пакетик или 1 ½ ч. ложки),
теплой воды (45 °C) — ¾ стакана (180 мл), сахара — ½ ч. лож-
ки, соли — ¼ ч. ложки, хлебной муки — 2 стакана (280 г), яйцо,
взбитое, крупной соли для посыпки — 2 ст. ложки.*

В небольшой миске в теплой воде растворите дрожжи. Дайте постоять, пока масса не достигнет консистенции сливок, около 10 минут.

В большой миске смешайте дрожжи, сахар, соль и половину муки; хорошо взбейте. Вмешайте оставшуюся муку, понемногу,



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

пока не получится крутое тесто. Поместите тесто в миску, слегка смазанную маслом, накройте и дайте подняться до тех пор, пока тесто не удвоится в объеме.

Разогрейте духовку до 230 °С. Слегка смажьте противень маслом. Выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и разделите на 12 частей. Раскатайте кусочки в длинные жгуты и придайте им форму кренделя. Поместите крендели на подготовленный противень. Смажьте взбитым яйцом и посыпьте солью крупного помола.

Выпекайте в предварительно разогретой духовке в течение 12—15 минут, пока крендели не станут золотистыми.

Хала в духовке

*Теплой воды (45 °С) — 2 ½ стакана (600 мл),
сухих дрожжей — 1 ст. ложки, меда — ½ стакана, растительного
масла — 4 ст. ложки, яйца — 3 шт., соли — 1 ст. ложка,
муки — 8 стаканов (1 кг), мака (по желанию) — 1 ст. ложка.*

В большой миске рассыпать дрожжи над теплой водой. Добавить, взбивая, мед, масло, 2 яйца, соль. Добавлять муку в небольших количествах, помешивая после каждой добавки, в конце месить руками. Месить, пока тесто не станет гладким и эластичным (и не липким), добавляя по необходимости еще муки. Накрывать чистой влажной тканью и дать подняться 1,5 часа или пока тесто не увеличится в размере в 2 раза.

Обмять тесто и выложить на присыпанную мукой поверхность. Разделить пополам и каждую половину месить в течение пяти минут или около того, добавляя муки по необходимости, чтобы тесто перестало быть липким. Разделите каждую половину на трети и раскатайте на длинные жгуты 4 см в диаметре. Заплетите эти жгуты в косичку.

Смазать два противня и выложить на них готовые косы. Накрывать полотенцем и дать подняться около часа.

Разогреть духовку до 190 °С.



Взбить оставшиеся яйца и кистью смазать каждую косу яичной смесью. Посыпать маком.

Печь в разогретой до 190 °С духовке около 40 минут. Хлеб должен издавать приятный глухой звук при постукивании. Перед нарезкой желательно остудить на решетке в течение часа.

Домашний итальянский хлеб

Теплой воды (45 °С) — 3 стакана (750 мл), сахара — 1 ч. ложка, сухих активных дрожжей — 1 ст. ложка (10г), обычной муки — 7 стаканов (875 г), соли — 1 ст. ложка.

В большой миске в теплой воде растворите дрожжи и сахар, чтобы дрожжи заиграли.

Добавьте в дрожжевую смесь чуть больше половины муки и взбейте до получения однородной массы. Накройте и дайте постоять в течение 15 минут.

Добавьте соль, перемешайте, а затем добавьте столько оставшейся муки, сколько вам понадобится, чтобы получить крутое тесто. Месите, пока тесто не станет мягким и однородным. Выложите в смазанную маслом миску, накройте и дайте тесту подняться до тех пор, пока оно не увеличится в объеме вдвое. (В духовке с включенным светом — идеальная температура для подъема теста.)

Когда тесто увеличилось в два раза, сомните его и разделите на три части. Поместите обратно в миску, накройте и дайте подняться.

Когда тесто снова удвоится в объеме, замесите его и сформируйте три округлых батона. Смажьте противни с толстым дном маслом и посыпьте кукурузной крупой или манкой. Поместите хлеб на противни, накройте полотенцем и дайте подняться.

Когда хлеб поднялся, сбрызните водой из пульверизатора и поместите в предварительно разогретую до 230 °С духовку. Во время выпечки время от времени сбрызгивайте батоны водой и переворачивайте. Хлеб готов, когда он станет золотисто-коричневого цвета и станет издавать глухой звук при постукивании о дно.



Бабушкин домашний хлеб

Теплой воды (40 %) — 3 стакана (700 мл), сухих активных дрожжей — 3 ст. ложки, соли — 3 ч. ложки, растительного масла — 4 ст. ложки, сахара — ½ стакана (100 г), пшеничной хлебной муки — 8 стаканов (1 кг).

В большой миске смешать воду, дрожжи, соль, масло, сахар и половину муки. Тщательно перемешать, поставить в теплое место и дать подняться в 2 раза.

Постепенно добавлять оставшуюся муку и месить, пока тесто не станет эластичным. Положить тесто в смазанную растительным маслом миску и перевернуть несколько раз, чтобы покрыть маслом. Накрывать влажной тканью. Дать подняться в два раза.

Обмять тесто и дать постоять несколько минут. Разделить на три равные части. Сформировать буханки и выложить в три прямоугольные формы для хлеба 20х10см, смазанные маслом. Дать постоять, пока не удвоятся в размере.

Выпекать при температуре 180 °C 35—45 минут. Возможно, буханки придется прикрыть в конце фольгой, если верх начнет подгорать.

Дрожжи в рецепте указаны сухие активные (типа САФ-левюр, не быстродействующие), или замените на 50 г свежих прессованных дрожжей.

Пшеничный хлеб с медом

Теплой воды (45 °C) — 2 стакана (450 мл), сухих дрожжей — 1 ст. ложка (10 г), меда — ⅓ стакана (75 мл), цельнозерновой муки — 2 стакана (225 г), соли — 1 ч. ложка, растительного масла — ⅓ стакана (75 мл), обычной муки — 5 стаканов (625 г).

Растворите дрожжи в теплой воде. Добавьте мед и хорошо размешайте. Добавьте цельнозерновую муку, соль и растительное масло. Постепенно добавляйте обычную муку и замесите тесто.



Выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и месите минимум 10—15 минут. Когда тесто станет однородным и эластичным, положите его в миску, смазанную растительным маслом. Переверните тесто несколько раз в миске, чтобы оно равномерно покрылось маслом, и накройте влажной тканью. Дайте тесту подняться в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме вдвое, около 45 минут.

Сомните тесто. Сформируйте в две буханки и выложите в две формы для выпечки хлеба, хорошо смазанных маслом, размером 23x12 см. Прикройте и дайте тесту подняться примерно на 2 см над краем формы.

Выпекайте в разогретой духовке при температуре 190 °C 25—30 минут.

Сдобный хлеб на меду

*Пакетик дрожжей — 1 (7 г), теплой воды (45 °C) — 250 мл,
растительного масла — 150 мл, меда — 150 мл, яйца —
3 шт., соли — 2 ч. ложки, муки (6,5 стаканов) — 800 г,
яичный белок — 1 шт., воды — 1 ст. ложка.*

В большой миске растворите дрожжи в теплой воде. Дайте постоять минут 10, чтобы дрожжи проснулись.

В дрожжевую смесь добавьте растительное масло, мед, яйца, соль и 450 г муки (4 стакана); тщательно взбейте. Добавьте оставшуюся муку небольшими порциями, тщательно перемешивая после каждой добавки. Когда тесто стало однородным, выложите его на слегка посыпанную мукой поверхность и месите, пока оно не станет мягким и эластичным, примерно 8 минут.

Слегка смажьте растительным маслом большую миску, выложите тесто в миску и переверните, чтобы оно покрылось маслом. Накройте влажной тканью и поставьте в тепло, пока тесто не удвоится в объеме, примерно на 1 час.

Сомните тесто и выложите его на посыпанную мукой поверхность, разделите на 4 части и заплетите в косу. Выложите хлеб на





Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

слегка смазанный маслом противень. Накройте чистой влажной тканью и дайте тесту подняться, пока оно не удвоится в объеме, примерно 40 минут. Тем временем, разогрейте духовку до 180 °С.

В небольшой миске смешайте белки и воду; слегка взбейте, смажьте верх хлеба.

Выпекайте в предварительно разогретой духовке 30 — 40 минут, или пока хлеб не подрумянится.

Финская Пула

Молока — 500 мл, теплой воды (45 °С) — 125 мл, сухих дрожжей — 7 г (2 ¼ ч. ложки), сахара — 200 г, соли — 1 ч. ложка, молотого кардамона — 1 ч. ложка, яйца, слегка взбить — 4 шт., муки — 9 стаканов (1250 г), сливочного масла, растопить — 125 г, яйцо для смазки — 1 шт., сахара — 2 ст. ложки.

Нагрейте молоко в маленькой кастрюле, пока оно не начнет закипать, а затем снимите с огня. Дайте остыть до комнатной температуры.

Растворите дрожжи в теплой воде. Добавьте теплое молоко, сахар, соль, кардамон, 4 яйца и достаточно муки, чтобы получить жидкое тесто (около 300 г). Взбивайте, пока тесто не станет однородным и эластичным. Добавьте еще муки и тщательно перемешайте; тесто должно быть однородным и блестящим на вид. Добавьте растопленное сливочное масло и хорошо перемешайте. Снова месите, пока тесто не станет выглядеть блестящим. Добавьте и замесите крутое тесто.

Выложите тесто из миски на поверхность, посыпанную мукой, накройте перевернутой миской и дайте постоять 15 минут. Месите тесто, пока оно не станет эластичным и блестящим, минут 10. Положите в слегка смазанную маслом миску и переверните тесто, чтобы оно покрылось маслом со всех сторон. Накройте чистым полотенцем. Дайте подняться в тепле, пока тесто не увеличится в размере в два раза, в течение примерно 1 часа. Сомните и дайте еще раз подняться, пока тесто снова не увеличится в размере.



Снова выложите на поверхность, посыпанную мукой, и разделите на 3 части. Разделите каждую треть снова на три части. Раскатайте каждый кусок в жгут длиной в 30—40 см. Сплетите жгуты в батон. У вас должно получиться 3 больших плетеных хлеба. Выложите косы на смазанные маслом противни. Дайте подняться в течение 20 минут.

Смажьте каждую буханку яичной смесью и посыпьте сахаром.

Выпекайте при температуре 200 °С в течение 25—30 минут. Наблюдайте внимательно, чтобы дно не пригорело.

Домашний картофельный хлеб

*Рассыпчатого картофеля — 400 г, муки + еще немного
для посыпки — 600 г, соли — 1 ч. ложка, сухих дрожжей —
1 пакетик (7 г) — 2 ч. ложки, сахарного сиропа — 1 ст. ложка,
масло для смазывания формы.*

Очистите и помойте картофель, разрежьте каждую картофелину на 4 части и варите в кипящей воде 15 минут до мягкости. Слейте, отвар сохраните. Слегка обсушите картофель, тщательно разомните вилкой и остудите.

Просейте в большую миску муку и соль. Положите картофель и втирайте его в муку и соль кончиками пальцев. Подмешайте дрожжи. Отмерьте 300 мл отвара из-под картофеля (вода должна быть тепловатой), влейте в него сироп и размешайте, пока он не растворится. Добавьте к муке и картофелю и замесите мягкое тесто. Если тесто получилось слишком клейким, добавьте еще немного муки. Вымесите тесто на присыпанной мукой рабочей поверхности в течение 10 минут, чтобы оно стало эластичным.

Накройте тесто крышкой и оставьте на 40 минут в тепле, чтобы оно подошло (объем должен увеличиться вдвое). Месите еще 3 минуты. Разделите тесто пополам и сформируйте 2 небольших батона. Тщательно смажьте маслом две прямоугольные формы для выпечки хлеба. Переложите в них батоны, накройте и оставьте подходить еще на 20 минут.





Разогрейте духовку до 180 °С (духовку с конвекцией до 160 °С). Выпекайте хлеб в предварительно разогретой духовке 40—45 минут до золотисто-коричневого цвета. Остудите на решетке.

Картофельный хлеб с розмарином

При замешивании теста, как описано в предыдущем рецепте основного рецепта, добавьте чайную ложку мелко нарубленного розмарина. Накройте тесто крышкой и оставьте на 40 минут в тепле, чтобы оно подошло (его объем должен увеличиться вдвое). Тем временем очистите красную луковицу и мелко нарежьте ее. Разогрейте в сковороде с антипригарным покрытием немного растительного масла. Пассеруйте лук 5 минут, затем выложите его из сковороды и остудите. Подмешайте лук к тесту. Разделите тесто пополам и сформируйте 2 небольших батона.

Переложите их в две смазанные маслом прямоугольные формы для выпечки, оставьте подходить еще на некоторое время. Выпекайте.

Домашний хлеб в стиле Амиш

Теплой воды (45 °С) — 2 стакана (475 мл), сахара — $\frac{2}{3}$ стакана (135 г), сухих дрожжей быстрого действия — 1 $\frac{1}{2}$ ст. ложки (20 г), соли — 1 $\frac{1}{2}$ ч. ложки (9 г), растительного масла — $\frac{1}{4}$ стакана (50 мл), муки для выпечки хлеба — 6 стаканов (820 г).

В большой миске растворите сахар в теплой воде, а затем добавьте дрожжи. Дайте постоять, пока дрожжи не будут напоминать кремообразную пену. Если дрожжи не проснулись и не запенились — можно не продолжать. Купите другие дрожжи.

Добавьте в дрожжи соль и растительное масло. Добавьте муку по 1 стакану. Замесите тесто на слегка посыпанной мукой поверхности, пока оно не будет однородным. Положите тесто в хорошо смазанную маслом миску и переверните его несколько



раз, пока оно не покроется маслом. Накройте влажной тканью. Дайте подняться, пока не увеличится в два раза в объеме, примерно в течение 1 часа.

Сомните тесто. Месите в течение нескольких минут и разделите на две части. Слепите из теста буханки и положите в две формы для выпечки хлеба размером 25 X 12 см, хорошо смазанные маслом. Дайте подняться в течение 30 минут, пока тесто не поднимется на 3 см выше краев формы.

Выпекайте при температуре 180 °C 30 минут.

Количество сахара

Если вы хотите испечь несладкий хлеб, добавьте только $\frac{1}{4}$ стакана сахара. Хлеб получится не слишком сладким, с более воздушным мякишем.

Багели

*Белой муки — 450 г, соли — 1½ ч. ложки,
быстрорастворимых дрожжей, около 7 г — 1 пакетик,
яйца — 3 шт., прозрачного меда — 1 ч. ложка, подсолнечного
масла — 2 ч. ложки, чуть теплой воды — 200 мл.*

Положите муку в большую миску, добавьте соль и дрожжи, все смешайте. Сделайте в центре углубление.

Слегка взбейте 2 яйца с медом и маслом и влейте в углубление. Добавьте воду и замесите мягкое тесто.

Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность и вымешивайте 10 минут до получения однородной эластичной консистенции. Положите в большую, смазанную жиром миску, накройте влажным чайным полотенцем и дайте постоять в тепле 40 минут, пока его объем не увеличится вдвое.

Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность и слегка вымесите, затем разделите на 12 равных частей. Каждой части сначала придайте форму колбаски длиной 20 см, соедините ее в кольцо. Слегка смочите концы водой, соедините внахлест и защипните.

Разложите багели на противне, смазанном небольшим коли-





Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

чеством растительного масла, накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте подходить в тепле на 20 минут или пока багели слегка не поднимутся.

Нагрейте духовку до 200 °С. Доведите до кипения чуть подсоленную воду в большой кастрюле. Опускайте багели в кипяток по одному на 20 секунд. Вынимайте шумовкой и снова кладите на противень.

Взбейте одно оставшееся яйцо и смажьте багели. Выпекайте 14—15 минут, пока они не увеличатся в объеме и не покроются золотисто-коричневой корочкой. Переложите на решетку, чтобы остыли. Багели можно хранить в герметично закрытом контейнере до 3 дней.

Варианты на любой вкус

- Чтобы испечь багели с корицей и изюмом, замочите 85 г изюма в 3 ст. ложки апельсинового сока на 2 ч, пока сок не впитается. Замесите тесто, как в основном рецепте, только уменьшите количество соли до 1 ч. ложки и добавьте 30 г сахара и 1 ч. ложки молотой корицы. Добавьте изюм одновременно с водой.

- Для выпечки ржанных багелей замените 170 г белой муки таким же количеством ржаной. Вместе с дрожжами положите 1 ч. ложку семян тмина, а вместо меда используйте патоку.

- Верхнюю часть багелей можно оформлять по-разному. После того как вы смазали их яйцом, посыпьте семенами кунжута, мака, нигеллы или тмина или тонкими колечками мелкого лука (1 луковица), предварительно смазав их 1 ст. ложкой оливкового масла.

Булочки для гамбургеров или хотдогов

Молоко — 1 стакан, воды — 0,5 стакана, сливочного масла — 50 г, муки — 4,5 стакана (550 г), быстрорастворимых дрожжей — 7 г (2 ч. ложки), сахара — 2 ст. ложки, соли — 1 ½ ч. ложки, яйцо.

В небольшой кастрюльке нагрейте молоко, воду и сливочное масло, пока масло не расплавится. Смесь должна быть очень теплой, но не горячей.



В большой миске смешайте 1 $\frac{3}{4}$ стакана муки, дрожжи, сахар и соль. Добавьте молочную смесь в мучную, а затем добавьте яйцо. Добавляйте оставшуюся муку порциями по $\frac{1}{2}$ стакана, каждый раз тщательно перемешивая. Когда у вас получилось тесто, выложите его на слегка посыпанную мукой поверхность и месите, пока оно не станет гладким и эластичным, около 8 минут.

Разделите тесто на 12 равных частей. Слепите гладкие шарики и положите на смазанный маслом противень. Слегка сплющите. Накройте и дайте подняться 35 минут.

Выпекайте при температуре 200 °C в течение 10—12 минут, или пока не подрумянятся.

Для булочек для хот-догов: из каждого кусочка слепите прямоугольник размеров 15 x 10 см. Начиная с длинной стороны, плотно сверните в рулет и прищипните края и концы. Дайте постоять 20—25 минут. Выпекайте так же, как указано выше. Эти булочки довольно большие.

Фокачча в духовке

*Муки — 3,5 стакана, сахара — 1 ч. ложка, соли — 1 ч. ложка,
сухих дрожжей быстрого действия — 1 ст. ложка,
воды — 1 стакан, растительного масла — 2 ст. ложки,
яйцо, оливкового масла — 3 ст. ложки,
сушеного розмарина, раскрошить — 1 ч. ложка.*

Смешайте 1 стакан муки, сахар, соль и дрожжи. Хорошо перемешайте. Слегка нагрейте воду и растительное масло до теплого состояния (не горячего!), и добавьте в дрожжевую смесь вместе с яйцом. Взбейте миксером на небольшой скорости, пока все не перемешается. Взбивайте еще 2 минуты. Продолжая взбивать, добавьте 1 $\frac{3}{4}$ стакана муки. Закончите, когда тесто станет отделяться от стенок миски.

На посыпанной мукой поверхности месите, добавив $\frac{3}{4}$ стакана муки. Накройте тесто миской и дайте постоять 5 минут. Выложите тесто на смазанный маслом противень для выпечки. Раскатайте



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

в круг диаметром 40 см. Накройте пищевой пленкой, смазанной маслом, и полотенцем. Поставьте в тепло на 30 минут.

Раскройте тесто и сделайте в нем углубления черенком деревянной ложки на расстоянии 3 см друг от друга. Щедро смажьте сверху оливковым маслом и посыпьте розмарином.

Выпекайте при температуре 200 °С в течение 17—27 минут, пока слегка не подрумянится. Снимите с противня и дайте остыть на решетке.

Итальянские батоны с надрезом

Муки высшего сорта — 4 стакана, сахара (лучше коричневого) — 1 ст. ложка, теплой воды (45 °С) — 1 1/3 стакана, соли — 1 1/2 ч. ложки, оливкового масла — 1 1/2 ч. ложки, сухих активных дрожжей — 1 1/2 ч. ложки, яйцо, воды — 1 ст. ложка, кукурузной крупы или крупчатки — 2 ст. ложки.

Положите муку, коричневый сахар, теплую воду, соль, оливковое масло и дрожжи в ведерко хлебопечки в порядке, рекомендованном производителем. Выберите настройку «Тесто»; нажмите «Пуск».

Сомните тесто и выложите его на слегка посыпанную мукой поверхность. Разделите тесто на две части и сформируйте буханки. Положите буханки швом вниз на разделочную доску, щедро посыпанную кукурузной крупой. Накройте буханки влажной тканью и дайте подняться, пока они не увеличатся в объеме в два раза, около 40 минут. Тем временем разогрейте духовку до 190 °С.

В небольшой миске взбейте яйцо и 1 ст. ложку воды. Смажьте поднявшийся хлеб яичной смесью. Сделайте один длинный, быстрый надрез вдоль по середине буханки острым ножом. Слегка встряхните разделочную доску, чтобы не дать буханкам прилипнуть. Если они прилипли, отделите их лопаточкой или ножом. Переложите буханки на противень для выпечки одним быстрым, но осторожным движением.



Выпекайте в разогретой духовке 30—35 минут, пока дно буханки при постукивании не станет издавать глухой звук.

Сдобный хлеб с изюмом и корицей

*Молока — 1 ½ стакана, теплой воды (45 °С) — 1 стакан,
сухих активных дрожжей — 15 г (4,5 ч. ложки), яйца — 3 шт., саха-
ра — ½ стакана, соли — 1 ч. ложка, маргарина,
размягченного — 100 г, изюма — 1 стакан, муки — 8 стаканов,
молока — 2 ст. ложки, сахара — ¾ стакана, молотой корицы —
2 ст. ложки, сливочного масла, растопить — 2 ст. ложки.*

Нагрейте молоко в небольшой кастрюльке, пока оно не закипит, а затем снимите с огня. Дайте остыть до комнатной температуры.

Растворите дрожжи в теплой воде и отложите в сторону, пока дрожжи не запенятся. В большой миске взбейте яйца, добавьте дрожжи, сахар, сливочное масло или маргарин, соль. Добавьте остывшее молоко. Постепенно добавляйте муку, пока не получится крутое тесто.

Замесите тесто на слегка посыпанной мукой поверхности в течение нескольких минут (7—10 минут). Слегка смажьте маслом большую миску, положите тесто в миску и переверните его несколько раз, пока оно не покроется маслом. Накройте влажной тканью. Дайте тесту подняться, пока оно не увеличится в объеме в два раза.

Раскатайте на слегка посыпанной мукой поверхности в большой прямоугольник толщиной в 1,5 см. Смочите тесто 2 ст. ложками молока. Смешайте ¾ стакана сахара и 2 ст. ложки корицы и посыпьте этой смесью увлажненное тесто. Туго скатайте в рулет; рулет должен быть около 10 см в диаметре. Нарежьте на три равных части и заправьте концы вниз. Положите буханки в хорошо смазанные маслом формы для выпечки хлеба размером 22 на 12 см. Слегка смажьте маслом поверхность буханок. Дайте еще раз подняться в течение 1 часа.



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

Выпекайте при температуре 180 °С 40 минут, пока буханки слегка не подрумянятся и пока дно буханки при постукивании не станет издавать глухой звук. Осторожно, в зависимости от духовки и размера формы вам может понадобиться меньше времени. Выньте буханки из форм и смажьте растопленным маслом или маргарином. Дайте остыть перед тем, как нарезать.

Итальянский хлеб «Фокачча»

Муки — 2 ¾ стакана, соли — 1 ч. ложка, сахара — 1 ч. ложки, быстрорастворимых дрожжей — 1 ст. ложка, сухой чесночной приправы — 1 ч. ложка, сухого орегано — 1 ч. ложка, сухого тимьяна — 1 ч. ложка, сухого базилика — ½ ч. ложки, молотого черного перца — 1 щепотка, растительного масла — 1 ст. ложка, воды — 1 стакан, оливкового масла — 2 ст. ложки, тертого сыра пармезан — 1 ст. ложка, тертого сыра моцарелла — 1 стакан.

В большой миске смешайте муку, соль, сахар, дрожжи, чесночную приправу, орегано, тимьян, базилик и черный перец. Добавьте растительное масло и воду.

Замесите тесто, выложите его на слегка посыпанную мукой поверхность и месите, пока тесто не станет гладким и эластичным, 8—10 минут.

Слегка смажьте маслом большую миску, положите тесто в миску и переверните его несколько раз, чтобы покрыть со всех сторон маслом. Накройте влажной тканью и дайте подняться в тепле в течение 20 минут.

Разогрейте духовку до 230 °С. Сомните тесто; выложите на смазанный маслом противень для выпечки. Растяните в прямоугольник или круг толщиной 1,5 см. Верх смажьте оливковым маслом. Черенком деревянной ложки сделайте ямочки. Посыпьте пармезаном и моцареллой.

Выпекайте в предварительно разогретой духовке 15 минут или пока не подрумянится.



Пан-де-Муэртос

Такой хлеб пекут в Мексике 1 ноября, в честь праздника Día de los Muertos (День мертвых). В этот день в Мексике поминают усопших. Пан-де-Муэртос означает «Хлеб мертвых». Если хотите, можно слепить из хлеба различные фигурки, например ангелов или животных.

Маргарина — 50 г, молока — $\frac{1}{4}$ стакана, теплой воды (45 °C) — $\frac{1}{4}$ стакана, муки — 3 стакана, сухих активных дрожжей — 1 $\frac{1}{4}$ ч. ложки, соли — $\frac{1}{2}$ ч. ложки, семян аниса — 2 ч. ложки, сахара — $\frac{1}{4}$ стакана, яйца, слегка взбить — 2 шт., апельсиновой цедры — 2 ч. ложки, сахара — $\frac{1}{4}$ стакана, апельсинового сока — $\frac{1}{4}$ стакана, апельсиновой цедры — 1 ст. ложка, сахара — 2 ст. ложки.

Нагрейте молоко и сливочное масло на среднем огне, пока масло не растает. Снимите с огня и добавьте теплую воду. Жидкость должна быть теплой, не горячей, около 43 °C.

В большой миске смешайте 1 стакан муки, дрожжи, соль, семена аниса и $\frac{1}{4}$ стакана сахара. Добавьте, взбивая, теплую молочную смесь, а затем добавьте яйца, апельсиновую цедру и перемешивайте до получения однородной массы. Добавьте $\frac{1}{2}$ стакана муки и продолжайте добавлять еще муки, пока тесто не станет мягким.

Выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и месите, пока оно не станет гладким и эластичным, 7—8 минут.

Положите тесто в слегка смазанную маслом миску, накройте пищевой пленкой и дайте подняться в тепле, пока не увеличится в объеме в два раза. Это займет 1—2 часа. Сомните тесто и слепите его в большой каравай с круглым шариком сверху. Положите тесто на противень для выпечки, свободно накройте пищевой пленкой и дайте подняться в тепле в течение 60 минут, или пока не увеличится в размере в два раза.

Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °C духовке 35—45 минут. Достаньте из духовки, дайте немного остыть, а затем смажьте глазурью.



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

Для глазури: в маленькой кастрюле смешайте $\frac{1}{4}$ стакана сахара, апельсиновый сок и апельсиновую цедру. Доведите до кипения на среднем огне и варите в течение 2 минут. Смажьте поверхность хлеба глазурью, пока он еще теплый. Посыпьте смазанный хлеб сахаром.

Итальянская «Фокачча»

Хлебопекарной муки — 1,5 стакана, обычной пшеничной муки — 1,5 стакана, соли — 2 ч. ложки, сахара — 1 ст. ложка, быстрорастворимых дрожжей — 7 г ($2\frac{1}{4}$ ч. ложки), теплой воды 45 °C — 320 мл ($1\frac{1}{3}$ стакана), оливкового масла — 3 ст. ложки, нарезанного свежего розмарина — 2 ст. ложки, тертого сыра пармезан — 2 ст. ложки.

В большой керамической или стеклянной миске смешайте оба вида муки и соль. Сделайте в центре углубление-воронку и всыпьте в него сахар и дрожжи. Осторожно влейте воду. Дайте постоять, пока дрожжи не начнут бродить, около 5 минут. Добавьте в углубление 2 ст. ложки оливкового масла. Деревянной ложкой перемешайте, начиная от центра, по кругу, постепенно увеличивая круг, чтобы в итоге собрать всю муку со стенок.

Выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и месите, пока тесто не станет гладким и эластичным. Тесто должно остаться мягким. Вылейте $\frac{1}{2}$ ч. ложки оливкового масла в чистую миску. Положите тесто в миску, переверните один раз, чтобы покрыть маслом со всех сторон. Накройте и поставьте в теплое место. Дайте подняться 30—45 минут.

Сомните тесто. Смажьте противень 1 ч. ложкой оливкового масла и выложите тесто на противень. Осторожно растяните во все стороны, пока не получится пласт примерно 1—1,5 см толщиной. Вылейте оставшиеся 1,5 ч. ложки оливкового масла поверх теста. Черенком деревянной ложки сделайте в тесте ямочки на расстоянии 5 см друг от друга. Посыпьте розмарином и сыром. Поставьте в холодную духовку на среднюю полку. На нижней ре-



шетке установите неглубокую плоскую миску с горячей водой. Дайте тесту еще раз подняться в течение 20—25 минут.

Включите духовку на 190 °С. Выпекайте фокаччу 20—25 минут, или пока поверхность не подрумянится. Снимите с противня и дайте остыть на решетке. Верх можно смазать оливковым маслом.

Простой хлеб с цельнозерновой мукой

Теплой воды (45 °С) — 3 стакана, сухих активных дрожжей —

14 г (5 ч. ложкаожек), меда — 80 мл (5 ст. ложек),

белой хлебной муки — 5 стаканов, сливочного масла,

растопить — 3 ст. ложки, меда — 80 мл (5 ст. ложек),

соли — 1 ст. ложки, цельнозерновой пшеничной муки —

3.5 стакана, сливочного масла, растопленного — 2 ст. ложки.

В большой миске разведите дрожжи и 5 ст. ложек меда в теплой воде. Добавьте 5 стаканов белой хлебной муки и тщательно перемешайте. Дайте постоять 30 минут, или пока не запенится.

Добавьте 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, еще 5 ст. ложек меда и соль. Добавьте 2 стакана цельнозерновой пшеничной муки. Присыпьте столешницу мукой и замесите тесто, добавляя еще цельнозерновой муки, пока тесто не перестанет быть очень липким — чтобы уже отлипало от рук и стола, но было все еще липкое на ощупь. Тесто может взять еще 2—4 стакана цельнозерновой муки. Положите в смазанную маслом миску, переверните один раз, чтобы покрыть тесто маслом. Накройте полотенцем. Дайте подняться в тепле, пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Сомните тесто и разделите на 3 буханки. Положите в смазанные маслом формы для выпечки хлеба и дайте еще раз подняться, пока тесто не поднимется выше края формы на 3 см.

Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 25—30 минут; не держите в духовке дольше, чем нужно. После выпечки слегка смажьте верх буханок растопленным маслом или маргарином, чтобы не дать корочке подсохнуть. Остудите полностью перед нарезкой.



Швейцарский хлеб в духовке

Муки высшего сорта — 600 г, смеси из цельнозерновой муки (~100 г), льняного семени, отрубей, семечек, орехов и др. — 400 г, сухих активных дрожжей — 2 ч. ложки, теплой воды (45 °C) — 100 мл, соли — 1,5 ч. ложки, чуть теплой воды — 500 мл.

Смешать 600 г муки и 400 г смеси из цельнозерновой муки, семян и орехов.

Дрожжи растворить в теплой воде и добавить в муку. Добавить соль, но так, чтобы она не соприкасалась сразу с дрожжами.

Добавьте 500 мл воды и начинайте месить. Месите 8—10 минут, после этого сложите в миску, накройте пленкой или кухонным полотенцем и поставьте в подниматься в теплое место на 1 час.

Затем снова помесите немного, разделите на 2 части, слегка присыпьте мукой и уложите в форму, в которой будете печь, накройте влажной тканью и оставьте на 2 часа.

Сделайте сверху хлеба 3 надреза. Разогрейте духовку до 220 °C. Пеките 15 минут. Затем убавьте до 210 °C и пеките еще 15 минут.



Советы повара

Если дно часто пригорает — поставить под форму емкость с водой.

Разогреть духовку до 190 °C. Смазать круглую или квадратную форму диаметром 22 см (можно делать в чугунной сковороде, в форме для хлеба или для маффинов).

Растопить масло сливочное масло в большой сковороде. Снять с огня и добавить сахар. Быстро добавьте яйца и перемешайте. Добавьте соду в кефир и вылейте в тесто. Вмешайте кукурузную крупу, муку и соль, и перемешайте. Должно получиться не совсем однородно, с небольшими комочками. Выложить тесто в смазанную форму.

Печь в разогретой духовке 190 °C 30—40 минут или пока зубочистка не будет выходить чистой.



Лепешки пита

Теплой воды (45 °С) — 1 ¼ стакана, муки — 3 стакана, соли — 1 ч. ложка, растительного масла — 1 ст. ложка, сахара — 1 ½ ч. ложки, сухих активных дрожжей — 1 ½ ч. ложки.

Положите все ингредиенты в хлебопечку, выберите настройку «Тесто» и нажмите «Пуск». Когда тесто подойдет, будет сигнал.

Выложите тесто на поверхность, слегка посыпанную мукой. Осторожно раскатайте и растяните тесто в жгут толщиной 40 см. Острым ножом нарежьте тесто на 8 частей. Раскатайте каждый в гладкий шар. Скалкой раскатайте каждый шар в круг диаметром 20—25 см. Отложите на слегка посыпанную мукой поверхность, накройте полотенцем. Дайте лепешкам подняться в течение примерно 30 минут, пока они не станут чуть пухлыми.

Разогрейте духовку до 260 °С. Положите 2 или 3 питы на решетку для выпечки. Поставьте решетку прямо на стойку. Выпекайте питы в течение 4—5 минут до тех пор, пока они не станут пышными и поверхность не подрумянится. Достаньте из духовки и сразу положите питы в закрывающийся бумажный пакет или накройте их влажным кухонным полотенцем, пока они не станут мягкими. Когда питы размягчатся, разрежьте их пополам или разрежьте верхушку для лепешек половинками или целиком. Их можно хранить в пластиковом пакете в холодильнике или в морозильнике в течение 1—2 месяцев.

Итальянская лепешка

*Свежих прессованных дрожжей — 15 г (или 5 г сухих),
воды (20 °С) — 300 мл, муки — 480 г, сахара — 15 г,
соли — 20 г, оливкового масла — 20—50 мл.*

Растворить дрожжи в теплой воде, затем добавить соль, сахар, муку. Замесить тесто.

Обминать тесто на присыпанной мукой поверхности 10 минут, пока тесто не станет эластичным и гладким.





Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

Выложить тесто в смазанную маслом миску, и поставить в теплое место на 30 минут (должно увеличиться в объеме в 3 раза).

Разогреть духовку до 180 °С. смазать противень маслом, выложить на противень тесто, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 20 минут.

Пальцами в тесте сделать углубления, смазать хлеб маслом и поставить в духовку. Выпекать до золотисто-коричневого цвета (~20—30 минут).

Итальянский пасхальный хлеб

Муки — 3 стакана, сахара — 4 ст. ложки, соли — 1 ч. ложка, быстрорастворимых дрожжей — 7 г (2 1/4 ч. ложки), молока — 2/3 стакана, анисового экстракта — 1 ч. ложка, сливочного масла — 2 ст. ложки, яйца — 2 шт.

Для украшения: яйцо взбить, кондитерской посыпки, по желанию — 0,5 ст. ложки.

Смешать 1 стакан муки с сахаром, солью и дрожжами в большой миске, хорошо перемешать. Подогреть молоко с анисовым экстрактом в небольшой кастрюльке, до теплого, не горячего состояния (40—45 °С). Сделать углубление в муке, вылить в него молоко. Перемешать рукой круговыми движениями, добавить по частям остальную муку.

Выложить тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность и месить около 8 минут, тесто должно стать мягким и податливым. Прикрыть влажным кухонным полотенцем, оставить на 10 минут, затем разрезать на 2 части. Каждую половину скатать в шар, затем сформировать 2 жгута толщиной 4 см, длиной 20—25 см. Скрепить вместе концы жгутов и сводобно переплести их, снова скрепить концы и подвернуть их вниз. Получится батон-плетенка. Если хотите, можно соединить в круг, в виде каравая.

Смазать противень, выложить на него хлеб, прикрыть полотенцем и дать подняться в течение 1 часа. Смазать верх взбитым яйцом и посыпать кондитерской посыпкой-драже.



Разогреть духовку до 180 °С. Выпекать хлеб в разогретой духовке до золотистого цвета 20—25 минут. В конце смотрите внимательно, чтобы верх не пригорел. Сразу снимите с противня и остудите (лучше на решетке).

Домашний квасной ржаной хлеб

Сухих активных дрожжей — 14 г, сахара — 1 ч. ложка, воды — 2 стакана, ржаной муки — 4 стакана, кефира комнатной температуры — 1 стакан, соды — 1 ч. ложка, соли — 1 ст. ложка, пшеничной муки — 8 стаканов, тмина — 1 ст. ложка.

Накануне перед выпечкой хлеба растворите половину нормы дрожжей и весь сахар в 2-х стаканах воды. Дайте постоять минут 10, пока дрожжи не начнут реагировать. Введите ржаную муку и размешайте до однородной консистенции. Накройте и оставьте на ночь подниматься.

Утром растворите оставшиеся дрожжи в кефире, добавьте туда ржаную закваску, соду, соль, 4 стакана пшеничной муки, тщательно перемешайте. Затем постепенно, по полстакана, вмешивайте оставшуюся муку, пока тесто не станет однородным и мягким. Возможно, часть муки останется. Посыпьте стол мукой и хорошенько вымешайте тесто на столе около 5—10 минут. Посыпьте тесто тмином и еще раз вымешайте, чтобы семена распределились по тесту равномерно.

Большую миску смажьте небольшим количеством растительного масла и положите туда тесто. Покрутите миску из стороны в сторону, чтобы тесто покрылось маслом со всех сторон, и накройте влажным полотенцем или салфеткой. Поставьте в теплое место подниматься на 1 час. Тесто должно увеличиться вдвое.

Разогрейте духовку до 180 °С. Выложите поднявшееся тесто на стол и разделите на 3 равные части. Каждую часть опять слегка вымешайте и сформируйте из них буханки, затем сложите в смазанные маслом формы для выпечки хлеба. Накройте и снова дайте тесту увеличиться в объеме вдвое.





Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

Выпекайте около 35 минут или пока дно формы при постукивании не будет издавать пустой звук.

Пышный бриош

Сухих дрожжей — 1 ст. ложка, теплой воды — $\frac{1}{3}$ стакана, муки — $3\frac{1}{2}$ стакана, сахара — 1 ст. ложка, соли — 1 ч. ложка, яйца — 4 шт., масла — 200 г, желток, воды — 1 ст. ложка.

В миске развести дрожжи теплой водой. Дать постоять 10 минут. Просеять муку, смешать ее с сахаром и солью. Сделать в центре небольшое углубление, добавить яйца и прореагировавшие дрожжи. Смешать хорошо. Выложить на рабочую поверхность и месить около 10 минут.

Добавить в несколько приемов сливочное масло. Вымесить до однородности.

Переложить тесто в смазанную растительным маслом миску. Накрыть полотенцем, поставить в теплое место на 1 час.

Осадить тесто и после этого поставить в холодильник на ночь.

Вынуть тесто из холодильника. Местить пару минут. Разделить на 2 части. Уложить в формы для буханок.

Дать подойти около 1 часа, пока тесто не увеличится в объеме в 2 раза. Смазать буханочки взбитым яйцом с водой.

Печь в разогретой до 200 °С градусов духовке около 30 минут.

Кукурузный хлеб по-португальски

Кукурузной муки — $1\frac{1}{2}$ стакана, соли — $1\frac{1}{2}$ ч. ложки, кипятка — 1 стакан, оливкового масла — 2 ст. ложки, активных сухих дрожжей — 40 г, сахара — 1 ч. ложка, теплой воды 45 °С — $\frac{1}{4}$ стакана, муки — 2 стакана.

В небольшой посуде смешайте дрожжи и сахар с теплой водой и дайте постоять 2—3 минуты. Перемешайте, чтобы дрожжи полностью растворились. Поставьте кастрюлю в теплое ме-



сто на 8—10 минут или пока дрожжевая масса не увеличится вдвое.

В отдельной посуде смешайте кукурузную муку, соль и кипяток. Быстро и тщательно размешайте, добавьте 1 ст. ложку оливкового масла. Остудите до комнатной температуры. Введите дрожжевую закваску, размешайте и добавьте остатки кукурузной муки и всю обычную муку.

Скатайте полученное тесто в шар и положите в смазанную оливковым маслом миску или кастрюлю. Накройте и поставьте в теплое место на 30 минут. Тесто должно увеличиться в объеме в два раза.

Подготовьте форму диаметром 20 см, смазав ее остатками оливкового масла. Переложите поднявшееся тесто в форму, накройте и дайте опять подойти.

Нагрейте духовку до 180 °С и выпекайте пирог около 40 минут или пока не зарумянится. Выложите на решетку для охлаждения.

Сладкий сдобный хлеб

*Молока — 1 ½ стакана, масла — 50 г, яйца — 2 шт.,
сахара — ½ стакана, ванильного экстракта — 1 ч. ложка,
муки — 4 стакана, сухих активных дрожжей — 3 ч. ложки,
соли — 1 ч. ложка, сахара — ½ стакана, муки — ⅓ стакана,
масла — 50 г, яйцо, воды — 1 ст. ложка.*

Доведите до кипения молоко и сразу снимите с огня. 50 г масла полностью растворите в молоке. Остудите смесь до температуры парного молока.

Залейте молочную смесь в форму от хлебопечки. 2 яйца взбейте с сахаром, ванильным экстрактом и добавьте к молоку. Туда же насыпьте 4 стакана муки, дрожжи и соль. Установите хлебопечку в режим приготовления теста.

Когда тесто будет готово, оставьте его в форме и накройте полотенцем. Минут через 45 тесто должно увеличиться в объеме в два раза.



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

Обомните его и выложите на слегка посыпанную мукой поверхность.

Разделите на две части и сформируйте 2 батона. Сложите их в подготовленные формы для выпечки хлеба, опять накройте влажной салфеткой и дайте увеличиться вдвое.

Разогрейте духовку до 180 °С. В небольшой посуде смешайте $\frac{1}{2}$ стакана сахара и $\frac{1}{3}$ стакана муки. Добавьте 50 г масла и порубите его вместе с мукой на мелкие кусочки.

В отдельной посуде взбейте яйцо с водой. Когда тесто в формах поднимется, смажьте батоны яичной смесью и посыпьте сверху масляными крошками. Запекайте 30 минут до золотистой корочки.

Бабушкин белый хлеб

*Теплой воды (40 °С) — 2 стакана, сахара — $\frac{2}{3}$ стакана,
сухих дрожжей — 1 $\frac{1}{2}$ ст. ложка, соли — 1 $\frac{1}{2}$ ч. ложка,
оливкового или подсолнечного масла — $\frac{1}{4}$ стакана,
хлебной муки — 6 стаканов.*

В большой миске разведите сахар в теплой воде и добавьте дрожжи.

Дайте постоять в теплом месте, пока не появится пена.

Замешайте соль и масло в опару и начинайте постепенно добавлять муку, постоянно помешивая, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. (Возможно, все 6 стаканов не понадобятся.)

Положите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и месите, пока тесто не станет гладким и эластичным.

Смажьте миску оливковым маслом, положите в нее тесто и покротите, что бы тесто со всех сторон было в масле.

Закройте влажным полотенцем и поставьте в теплое место. Тесто должно подняться примерно в два раза (за 1—1,5 часа).

Когда тесто поднимется, помесите его еще несколько минут и разделите на две части.

Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка, печь, открытый огонь



Сделайте две буханочки и положите в хорошо смазанные формы. Дайте постоять в теплом месте примерно 30 минут, пока тесто не поднимется над формой.

Поставьте формы в разогретую до 180 °С духовку на 30 минут.

Выньте из духовки и смажьте верх растопленным сливочным маслом. Переверните формы и переложите готовые буханочки на чистое полотенце. Дайте немного остыть перед тем, как нарезать.

Фугас с грушами и сыром «Бри»

*Теплого молока — 250 мл, сахарного песка — 1 ст. ложка,
сухих дрожжей — 7 г, щепотка соли, оливкового масла — 100 мл,
муки — 550 г, груши мягких сортов — 3 шт., сыра Бри
(мягкого сыра с белой плесенью) — 250 г, корица по вкусу,
черный молотый перец по вкусу.*

Молоко подогреть, добавить сахар, перемешать, добавить дрожжи и оставить на 10—15 минут.

Влить молоко с дрожжами, оливковое масло, щепотку соли, муку и включить режим «Тесто» в хлебопечке.

После того как тесто подойдет, форму смазать маслом, тесто посыпать корицей, разложить очищенные груши и порезанный сыр, посыпать черным перцем.

Выпекать около 20 минут при температуре 180 °С.

Домашний хлеб для тостера

*Обычной муки — 3 стакана, сухих активных дрожжей —
2 ¼ ч. ложки (7 г), сахара — ½ ст. ложки, соли — 1 ч. ложки,
разрыхлителя — ⅛ ч. ложки, теплого молока — 1 стакан,
воды — ¼ стакана.*

Поместите все ингредиенты в ведерко хлебопечки в порядке, указанном в инструкции к вашей модели. Поставьте на цикл «Тесто».



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

Разделите на 2 части и выложите буханочки в формы для хлеба. Если у вас тефлоновые формы, смазывать необязательно, если нет — смажьте и присыпьте манкой.

Накройте и дайте постоять в теплом месте, пока не увеличатся в размере в 2 раза.

Печь в разогретой до 200 °С духовке около 15 минут. Можно печь подольше, чтобы корочка получилась потемнее.

Ванильный хлеб с пряностями

Молока — 1 $\frac{1}{4}$ стакана, ванильного экстракта — 1 $\frac{1}{2}$ ч. ложки, темно-коричневого сахара — $\frac{1}{4}$ стакана, обычного сахара — 2 ст. ложки, молотого кардамона — $\frac{1}{8}$ ч. ложки, молотого кориандра — $\frac{1}{4}$ ч. ложки, растительного масла — 2 ст. ложки, соли — 1 $\frac{1}{4}$ ч. ложки, хлебной муки — 3 стакана, сухих активных дрожжей — 1 $\frac{1}{2}$ ч. ложки.

Добавить все ингредиенты в ведерко хлебопечки (в указанном выше порядке). Установить цикл «Тесто».

Разогреть духовку до 180 °С. Смазать маслом форму для хлеба 22 на 12 см.

После завершения цикла замеса выньте тесто, обомните его слегка, сформируйте буханку и выложите в форму швом вниз. Прикройте и дайте подняться в теплом месте 20—30 минут.

Печь 35—45 минут в разогретой духовке. Выньте и дайте постоять в форме 5 минут, достаньте и дайте остыть на решетке.

Хлеб бессолевой (ахлоридный)

Мука пшеничная первого сорта — 1000 г, сыворотка молочная — 2 стакана, масло растительное — 10 г, дрожжи — 20 г.

Сыворотку подогревают до 30—32 °С, разводят в ней дрожжи, добавляют растительное масло и, постепенно засыпая муку,



замешивают тесто. Тесто бродит 2,5—3 часа. Через час после начала брожения его хорошо перемешивают. Готовое тесто делят на 2 части, раскатывают в виде удлиненных батончиков с заостренными концами, укладывают на лист, смазанный растительным маслом, выдерживают при комнатной температуре в течение 20—25 минут, накалывают шпилькой и выпекают в нагретой до 230—240 °С духовке в течение 15—20 минут.

Простой домашний хлеб

*Муки — 3 стакана, воды — 230 мл, соли — 1 ½ ч. ложки,
сухих дрожжей — 2 ч. ложки, сахара — 2 ст. ложки,
растительного масла — 2 ст. ложки*

Всыпать муку в миску, добавить соль, сахар, сухие дрожжи и немного перемешать.

Затем добавить растительное масло, воду и замесить тесто. Накрыть миску полотенцем и дать тесту постоять 30 минут в теплом месте.

После расстойки помять его и сформировать булку. Положить тесто в форму, присыпав ее немного мукой. Сверху хлебешек можно смазать желтком и сделать надрезы.

Выпекать хлеб 40 минут, при температуре 180С.

Квасной хлеб из Сан-Франциско

*Хлебной муки или муки высшего сорта — 4 ¾ стакана, сахара —
3 ст. ложки, соли — 2 ½ ч. ложки, сухих активных дрожжей —
2 ¼ ч. ложки (7 г), теплого молока — 1 стакан, маргарина,
размять — 2 ст. ложки, закваски (опары) — 1 ½ стакана,
яйцо — 1 крупное, воды — 1 ст. ложка,
нарезанного лука — ¼ стакана.*

В большой миске смешайте 1 стакан муки, сахар, соль и сухие дрожжи. Добавьте молоко и размяченное сливочное масло или





Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

маргарин. Добавьте закваску. Постепенно добавьте до $3\frac{3}{4}$ стакана муки, вам может понадобиться больше.

Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность и месите 8—10 минут. Положите в смазанную маслом миску и переверните один раз, чтобы покрыть маслом, накройте. Дайте подняться в течение 1 часа, или пока не удвоится в объеме.

Сомните и дайте постоять 5 минут. Слепите из теста 2 буханки. Положите в смазанную маслом форму для выпечки. Дайте подняться в течение 1 часа, или пока не увеличится в объеме в два раза.

Смажьте поверхность буханок яичной смесью и посыпьте нарезанным луком.

Выпекайте при температуре 190°C 30 минут, или до готовности.

Чиабатта сочная

Опара: сухих активных дрожжей — $\frac{1}{8}$ ч. ложки, теплой воды (45°C) — 2 ст. ложки, плюс еще 5 ст. ложек теплой воды, хлебопекарной муки — 1 стакан.

Хлеб: сухих активных дрожжей — $\frac{1}{2}$ ч. ложки, теплого молока (45°C) — 2 ст. ложки, теплой воды — 150 мл, оливкового масла — 1 ст. ложка, хлебопекарной муки — 2 стакана, соли — $1\frac{1}{2}$ ч. ложки.

Опара:

В пластиковой или стеклянной миске смешайте дрожжи и 2 ложки теплой воды, дайте постоять 5 минут. Добавьте остальную воду и муку. Размешивайте 3—4 минуты, накройте миску пленкой и оставьте при комнатной температуре на ночь (минут на 12 часов).

Хлеб:

В небольшой миске смешайте дрожжи с теплым молоком и дайте постоять 5 минут. В большой миске (или еще лучше в стационарном миксере с насадками для теста — крючками) смешайте: молоко с дрожжами, опару, теплую воду, оливковое масло и муку. Если в блендере — включите на низкой скорости, когда мука увлажнится, добавьте соль и месите до гладкого однородного со-



стояния примерно 8 минут. Выложите тесто в миску, смазанную растительным маслом и накройте пленкой.

Дайте подняться в теплом месте, пока не удвоится в объеме, примерно 1,5 часа. Тесто будет липкое и пузыристое. Выложите его на присыпанную мукой столешницу и разрежьте на 2 части. Отрежьте 2 куска пергаментов, положите на каждый половину теста. Сформируйте из каждой части овальную буханку примерно 25 см длиной. Сделайте ямочки-углубления пальцами и присыпьте верх буханок мукой. Прикройте их влажным чистым кухонным полотенцем. Дайте повторно подняться 1,5—2 часа в теплом месте.

За 45 минут до выпечки положите каменную или керамическую плиту (для пиццы) на самую нижнюю полку духовки и разогрейте духовку до 220 °С. Если нет камня — можно печь в хорошо разогретой чугунной сковороде или просто на противне.

Перенесите обе буханки вместе с пергаментом на камень для выпечки (можно с помощью лопатки или плоского противня). Пеките чабатту 20 минут, до золотистого цвета. Остудите на решетке.

Хлеб «Любимый»

Сухие дрожжи — 2 ч. ложки, пшеничная мука высшего сорта — 750 г, теплая вода — 3 стакана, оливковое масло (если нет, то можно заменить подсолнечным маслом) — 1,5 ст. ложки, сахар — 1 ст. ложка, соль — 1 ч. ложка.

Дрожжи смешать с сахаром и залить теплой водой. Хорошо перемешать и поставить в теплое место для поднятия.

Муку просеять в глубокую миску, добавить дрожжи, соль и масло. Замесить тесто, вливая постепенно теплую воду. Тесто должно быть некрутым. Накрыть тесто полотенцем и поставить в теплое место на 1,5 часа.

Сформировать из теста круглый хлеб. Сковороду (форму) посыпать мукой и уложить в нее хлеб, чуть-чуть осадив сверху.



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

Дать хлебу 15—20 минут подойти и потом выпекать при 180—200 °С до готовности (где-то 60—70 минут, все зависит от вашей духовки). Готовый хлеб вынуть из формы, его верх смочить водой, проведя мокрой ладонью, накрыть чистым полотенцем и оставить до остывания.

Если сверху хлеб будет пригорать, то можно взять газетку, смочить ее в воде, слегка отжать, расправить и накрыть форму с хлебом. Смотрите, чтобы газета не касалась хлеба, иначе прилипнет к нему.

Хлеб домашний ржаной сдобный на дрожжах

*Мука ржаная — 800 г, молоко — 2,5 стакана,
масло растительное — 1 стакан, яйца — 4 шт.,
соль — 2,5 ч. ложки, дрожжи — по вкусу.*

Дрожжи растворить в теплом молоке, всыпать половину муки, размешать и поставить в теплое место. Когда опара поднимется, добавить масло, соль, яйца, всыпать остальную муку и месить, пока тесто не начнет отставать от рук. Дать подняться вторично. Затем выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой тонкую форму, наколоть, смазать маслом сверху и по бокам и поставить в духовку.

Пшеничный хлеб на сыворотке

*Дрожжи — 30 г, соль — 0,5 ч. ложки, сыворотка — 1 стакан,
мука — 2,5 стакана, вода — 0,25 стакана,
масло растительное — 1 ст. ложка, или сало топленое —
1 ст. ложка, яйца для смазывания — 1 шт.*

Дрожжи раскрошить, смешать с 2 ст. ложки муки, залить водой комнатной температуры, размешать и поставить в тепло, чтобы они подошли.

Когда опара начнет пениться, добавить в нее чуть теплую сыворотку, соль, муку и в течение 10 минут хорошо вымесить деревянной ложкой до консистенции обычного дрожжевого теста.





Форму для кекса смазать растительным маслом или смальцем, выложить в нее тесто и, прикрыв чистой салфеткой, поставить на 40 минут в теплое место, чтобы оно подошло.

Когда тесто подойдет, смазать его сверху белком или слегка подслащенной водой, сбрызнуть растительным маслом или положить сверху несколько тонких стружек смальца. Печь в горячей духовке (180 °C) в течение 45 мин.

Если сверху хлеб румянится слабо, а бока уже хорошо пропеклись, можно проверить его готовность, проколов тонкой палочкой: если тесто не приклеилось к палочке, хлеб можно вынимать из духовки. Форму поставить на мокрую ткань, а потом вынуть хлеб из формы.

Из указанного количества муки получается одна буханка вкусного пшеничного хлеба на сыворотке.

Черный хлеб

*Вода — 1 чашка, масло подсолнечное — 2 ст. ложки,
патока — 2 ст. ложки, мука ржаная — 1 чашка, мука
не просеянная — 0,5 чашки, мука хлебная белая — 1,5 чашки,
отруби — 2 ст. ложки, хлеб (крошки) — 0,5 чашки,
какао-порошок — 1 ст. ложка, кофе растворимый — 2 ст. ложки,
семена тмина — 1,5 ст. ложки, соль — 1 ч. ложка,
дрожжи — 1 ст. ложка.*

Соединить в хлебопечке 1 чашку воды, 2 ст. ложки подсолнечного масла и 2 ст. ложки патоки. Сверху всыпать 1 чашкой ржаной муки, ½ чашки непросеянной муки и 1 ½ чашки белой хлебной муки. Затем добавить 2 ст. ложки отрубей и ½ чашки хлебных крошек, так, чтобы покрыть сухими ингредиентами всю воду. Добавить 1 ст. ложку какао порошка, 2 ст. ложки растворимого кофе, 1 ½ ст. ложки семян тмина и 1 ч. ложку соли.

Сделать неглубокий колодец в сухих ингредиентах и добавить 1 ст. ложку дрожжей. Выбрать «Зерновой хлеб» и нажать на кнопку «Старт».



Пшенично-ржаной хлеб из дрожжевого теста

*Мука пшеничная — 300 г, мука ржаная — 700 г,
дрожжи — 60 г, сахар — 1 ч. ложка, молоко — 4 ст. ложки,
масло подсолнечное — 1,5 ст. ложки, вода — 0,5 л.*

Пшеничную и ржаную муку смешать в одной миске. Сделать в муке углубление. Замесить опару из дрожжей, сахара, теплого молока и небольшого количества муки. Влить опару в углубление, накрыть миску и поставить на 20 минут в теплое место. Добавить к опаре соль, подсолнечное масло и теплую воду. Все продукты замесить в однородное пластичное тесто и в течение 10 минут хорошенько промесить его. Сформовать из теста продолговатую буханку, положить на смазанный маслом противень и накрыть полотенцем, а затем поставить тесто приблизительно на 40 минут в теплое место, чтобы тесто подошло. Выпекать хлеб на среднем огне примерно 60 минут.

Хлеб белково-пшеничный

*Клейковина сырая — 80 г, мука пшеничная высшего сорта —
300 г, дрожжи — 40 г, масло сливочное — 30 г,
масло растительное — 30 г, соль — 8 г.*

Из 2400 г муки высшего сорта готовят сырую клейковину, в которую вмешивают все продукты (соль и дрожжи растворяют в минимальном количестве воды по отдельности). Замешанное тесто посыпают мукой, накрывают чистым полотенцем и оставляют для брожения на 2 часа. Затем его хорошо перемешивают (обминают), снова накрывают полотенцем, дают побродить 1 час, затем еще раз обминают и оставляют для брожения еще на 1 час. Готовое тесто выкладывают на стол, смазанный растительным маслом, и делят на 4 кусочка, которые хорошо обминают руками и укладывают в формочки или мисочки. Неоднократная обминка необходима для равномерного распределения углекислого газа, образующегося при брожении теста, что предупреждает наличие



пустот и вздутий в готовом изделии. Тесто должно занимать не более $\frac{1}{4}$ объема всей формы. Выдерживают его в форме 40—50 минут (до увеличения объема в 2,5 раза), затем накалывают, поверхность смачивают водой и помещают в духовку, нагретую до 230—240 °С, выпекают в течение 40—45 минут. Муку пшеничную высшего сорта в рецептуре хлеба можно заменить на отмытые или просушенные пшеничные отруби (получают хлеб белково-отрубный). Масло сливочное из рецептуры исключают.

Ситный хлеб

*Мука пшеничная — 600 г, дрожжи — 25 г,
молоко (или вода) — 1,5 стакана, соль — 1 ч. ложка.*

Дрожжи размешать вместе с солью в 1,5 стаканах теплого молока или теплой воды. Затем положить 600 г пшеничной муки и дать тесту подняться. Потом туда подсыпать столько муки, чтобы получилось очень крутое тесто. Сделать продолговатые хлебы, обмазать их теплой водой, дав им предварительно еще раз подняться. Испечь сначала в умеренном, потом более сильном жару около 3 — 4 часов.

Хлеб ячменный

*Мука ячменная крупного помола — 1 кг, вода — 3 стакана,
дрожжи хмелевые — 100 г, соль — 10 г, сахар — 50 г.*

В подогретую воду положить $\frac{1}{3}$ муки, разведенные дрожжи, размешать, сверху посыпать мукой и оставить на ночь при комнатной температуре. На другое утро тесто выбить, добавить остальную муку, соль, вымесить и дать вторично подняться. На посыпанном отрубями столе разделить небольшие роголики и дать им подняться. Когда они подойдут, уложить на обсыпанную отрубями лопату, посадить в горячую печь на под и выпекать 40 минут. Поверхность готовых роголиков смазать свиным салом. Яч-





менный хлеб будет вкуснее, если его выпекать из мягкого теста с добавлением картофеля.

Хлеб из муки грубого помола на пахте

*Мука ржаная грубого помола — 500 г, мука пшеничная — 500 г,
дрожжи — 60 г, сахар — 1 ч. ложка, вода теплая — 0,25 л,
пахта — 0,25 л, соль — 2 ч. ложки.*

Ржаную муку грубого помола и пшеничную муку смешать в миске. Сделать в муке углубление. Замесить опару из дрожжей с небольшим количеством теплой воды, 1 ч. ложкой сахара и небольшого количества муки, влить опару в углубление в муке. Накрыть миску полотенцем и поставить на 20 минут в теплое место. Добавить оставшуюся теплую воду, пахту и соль и в течение 20 минут. Все тщательно перемешать, чтобы получилось однородное пластичное тесто. В заключение сформовать ковригу хлеба, поставить ее еще раз на 1 час в теплое место. Выпекать хлеб в разогретой заранее духовке на хорошем среднем огне приблизительно 1,5 часа. Через 20 минут после начала выпечки огонь слегка ослабить.

Формовой пшеничный хлеб с отрубями

*Отруби пшеничные — 750 г, соль — 1 ч. ложка, дрожжи (63 г) — 1,5 кубика, мука пшеничная — 750 г, сахар — 1 ч. ложка,
вода теплая — 500 мл, молоко теплое — 125 мл.
Для смазки: масло сливочное — 1 ст. ложка.*

Отруби перемешать с солью в миске. Посередине сделать углубление, покрошить в него дрожжи и перемешать их с 400 мл воды и небольшим количеством муки, посыпать мукой, накрыть и поставить подходить в теплое место на 12 часов. Смешать молоко с оставшейся водой и солью, добавить тесто-заготовку и смешанную муку, замесить эластичное тесто, накрыть и поставить под-



ходить на 1 час. Тесто еще раз как следует замесить, поместить в смазанную маслом форму, поставить подходить на 1 час. Разогреть духовку до 230 °С. Поставить на дно духовки жаропрочную посуду с холодной водой. На поверхности сделать надрез глубиной $\frac{1}{2}$ см и смазать растопленным маслом. Форму с хлебом поставить в духовку и выпекать на среднем уровне духовки 50 минут.

Горчичный хлеб на пиве

Пиво — 0.75 чашки, масло растительное — 1 ст. ложка, горчица зернистая — 2 ст. ложки, мука хлебная белая — 2,25 чашки, мука не просеянная — 1 чашка, молоко сухое — 1 ст. ложка, соль — 1 ч. ложка, сахар — 1,5 ч. ложки, дрожжи — 1 ч. ложка.

Добавить в хлебопечку $\frac{3}{4}$ чашки пива и 1 ст. ложку растительного масла. Добавить 2 ст. ложки зернистой горчицы. Добавить сверху 2 $\frac{1}{4}$ чашки белой хлебной муки и 1 чашку непросеянной муки так, чтобы вся жидкость была покрыта мукой. Добавить 1 ст. ложку сухого молока, 1 ч. ложку соли и 1 $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара. Добавить 1 ч. ложку дрожжей так, чтобы они не касались жидкости. Выбрать прогу «Норма» или «Белый хлеб» и нажать кнопку «Старт». Свежевыпеченный хлеб достать из формы и подавать с остреньким сыром.

Хлеб домашний скороспелый

Дрожжи — 35—50 г, вода — 0,5 стакана, или молоко — 0,5 стакана, мука — 2—3 стакана, лук — 1 шт., масло растительное — 0,3 стакана, соль — по вкусу.

Дрожжи залить $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды, вылить в посуду, в которой будет замешиваться тесто, добавить 1—2 ст. ложки муки. Пока дрожжи растворятся, очистить луковицу среднего размера, помыть ее, очень мелко нарезать и обжарить на растительном масле, затем масло отцедить. В дрожжевую смесь влить оставшу-



юся воду или молоко, отцеженное, растительное масло, посолить. Все перемешать, добавить муку и замешивать тесто, пока оно не перестанет прилипать к рукам и стенкам посуды. Затем сформовать из него небольшие хлебцы, положить на смазанный жиром противень. На каждом сделать ножом 2—3 надреза, оставить для подхода на 2—3 минуты и выпекать в духовке в течение 10—12 минут.

Готовые хлебцы положить на деревянную доску, накрыть полотенцем — и через 20 минут можно подавать на стол.

Фруктовый хлеб

Груши сушеные — 750 г, курага — 100 г, чернослив — 100 г, цукаты — 75 г, инжир — 100 г, орех грецкий — 150 г, дрожжи — 30 г, маргарин — 30 г, мука — 1 кг, соль — 1 ч. ложка, кишмиш — 100 г, сахар — 100 г, цедра лимона — 0,5 ч. ложки, звездика — 0,5 ч. ложки, имбирь — 0,5 ч. ложки, корица — 1 ч. ложка, кардамон — 1 ч. ложка, наливка — 2 ст. ложки, желток — 1 шт.

Нарежьте мелкими кубиками сухофрукты. Нарубите орехи. Разведите в теплом молоке ($\frac{1}{8}$ л) дрожжи с сахарным песком, накройте и оставьте на 10 минут в теплом месте. Когда опара подойдет, добавьте в нее муку, смешанную с солью, растопленный маргарин и вымесите гладкое тесто. Скатайте тесто в шар, накройте салфеткой и дайте ему подойти (до увеличения в объеме в два раза). Перемешайте кишмиш с сахарным песком, лимонной цедрой и пряностями, добавив к ним 2 столовые ложки вишневой наливки. От готового теста отделите одну треть; в оставшееся тесто подмесите смесь кишмиша с пряностями и вишневой наливкой, а также сухофрукты и орехи, затем сформируйте из теста батон. Другую часть теста раскатайте в овальную лепешку, положите на нее сформованный батон, края лепешки загните над батоном и защепите.

Покройте лист бумагой и уложите на нее батон швом вниз. Смажьте батон желтком, разведенным в воде (1 ст. ложка), проколите сверху во многих местах вилкой и дайте ему полежать еще 30



*Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка,
печь, открытый огонь*



минут. Выпекайте батон в нагретом духовом шкафу при температуре 175—200 °С в течение 75 минут.

Если хотите, чтобы такой фруктовый хлеб получился особенно сочным, сделайте так: положите все сухофрукты в большую посуду, залейте водой или вином (1 стакан) и, накрыв крышкой, поставьте их «париться» (на 8—10 минут) в духовой шкаф.

Травяной хлеб

Мука — 350 г, дрожжи — 10 г, вода — 150 г, соль — 15 г, зелень петрушки сухая — 1 ч. ложка, зелень сельдерея сухая — 1 ч. ложка, или зелень свежая — 2 ч. ложки, масло — 20 г.

Внести зелень в готовое дрожжевое тесто, тщательно перемешать. Положить тесто в форму или разделить на 50 кусочков, которые скатать в булочки.

Растопить масло и смазать им поверхность изделий, посыпать их сухой зеленью и дать расстояться 20—30 минут. Выпекать формовой хлеб при температуре 220 °С в течение 30—35 минут, а булочки — 15—20 минут.

Хлеб домашний по-алжирски

Для теста: мука-крупчатка — 1 кг, мука — 500 г, дрожжи — 25 г, масло растительное — 1,5 стакана, соль — 1 ч. ложка, вода — сколько уйдет.

Для смазывания: масло топленое — 1 ст. ложка, сахар — 1 щепотка, вода — сколько уйдет.

Для посыпки: анис семена — 1 ч. ложка.

Просеять муку, добавить растительное масло и растереть между ладонями, чтобы получилась однородная смесь. Затем добавить соль и, понемногу доливая воду, замесить тесто. Когда тесто будет однородным, оставить его в покое на 10 минут. Затем энергично вымесить тесто в течение 10 минут, добавить





разведенные в небольшом количестве теплой воды дрожжи и, продолжая месить, периодически добавлять теплую воду, пока тесто не станет довольно мягким и не будет легко растягиваться руками. Посыпать тесто зернами аниса (немного аниса оставить), смазать руки топленным маслом и опять месить тесто, чтобы зерна равномерно распределялись по структуре теста. Опять смазать руки топленным маслом и скатать из теста шары. Дать им полежать 5 минут. Смазать топленным маслом противень, уложить на него шары из теста, их можно оставить круглыми или придать форму батонов (в этом случае необходимо сделать надрезы на поверхности), посыпать оставленными семенами аниса и мукой-крупчаткой, поставить подходить на 2 часа в теплое место, накрыв салфеткой. Выпекать хлеб в нагретой духовке сначала 10 минут на довольно сильном огне, а затем 30 минут на умеренном огне, не переворачивая.

Шведский рождественский хлеб

*Мука ржаная — 750 г, мука пшеничная — 500 г,
дрожжи — 50 г, пахта — 500 мл, сироп из сахарной свеклы —
150 г, соль — 1 ч. ложка, цедра померанца — 2 ч. ложки,
кардамон молотый — 0,5 ч. ложки, кориандр — 0,5 ч. ложки,
изюм — 150 г, сироп из сахарной свеклы — 2 ст. ложки.*

Перемешать оба сорта муки в большой миске, посередине сделать углубление и покрошить в него дрожжи. Пахту и сироп подогреть, помешивая, перемешать 125 мл с дрожжами и небольшим количеством муки. Тесто накрыть и поставить подходить на 15 минут. Перемешать соль, приправу, оставшуюся пахту с тестом-заготовкой. Тесто должно отходить от краев. Тесто накрыть и поставить подходить на 1 час. Изюм вымыть в горячей воде и дать стечь воде. Дрожжевое тесто еще раз замесить, добавив изюм. Тестом наполнить смазанную маслом форму, накрыть и поставить подходить до увеличения массы вдвое. Разогреть духовку до 220 °С. Сироп и одну столовую ложку воды подогреть. На хлебе

*Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка,
печь, открытый огонь*



сделать поперечные надрезы, смазать сиропом и выпекать 50 минут на нижнем уровне духовки.

Вы можете заменить цедру померанца лимонной цедрой.

Хлеб с ячневой крупой

Крупа ячневая мелкая — 150 г, мука пшеничная — 600 г, сахар — 25 г, дрожжи свежие — 30 г, вода — 0,8 л, соль — 1 ст. ложка.

Ячневую крупу обжарить на сухой сковородке, залить кипятком и выдержать до остывания. Дрожжи распустить в стакане теплой воды, добавив столовую ложку сахарного песка. В заваренную крупу влить распущенные дрожжи, все посолить, перемешать и, подсыпая муку, замесить тесто. Дать ему подняться, затем обмять и сформовать хлеба. После расстойки смазать верх хлебов сладкой водой и испечь в духовке.

Белый хлеб любимый

*Для дрожжевого теста: мука пшеничная — 500 г,
дрожжи сухие — 1 пакетик, сахар — 1 ч. ложка, соль —
1 ч. ложка, яйца — 2 шт., желток — 1 шт., молоко
слегка теплое — 100 мл, сметана — 150 г.*

Для формы: сухари панировочные — сколько уйдет.

Для намазывания: вода — сколько уйдет.

Для теста муку просеять через сито в большую миску и тщательно перемешать с дрожжами. Добавить сахар, соль, яйца, желток, молоко и сметану.

Все ингредиенты перемешивать в течение 5 минут с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости до получения гладкого теста. Тесто накрыть и поставить в теплое место, пока оно не подойдет ($\approx$ 20 минут). Тесто слегка посыпать мукой, вынуть из миски, еще раз немного промесить на рабочей поверх-



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

ности, слегка посыпанной мукой, и выложить в прямоугольную форму для выпечки (30х11 см), смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями. Тесто еще раз накрыть и поставить в теплое место, пока оно еще больше не подойдет ($\approx 15\text{—}30$ минут). Надрезать тесто посередине вдоль на глубину 1 см и смазать тесто водой. Затем форму на решетке поставить в духовку. Верхний/нижний огонь: $\approx 180^\circ\text{C}$ (с предварительным разогревом).

Горячий воздух: $\approx 160^\circ\text{C}$ (без предварительного разогрева).

Газ: 2—3-е деление (без предварительного разогрева).

Время выпекания: ≈ 45 минут.

Хлеб вынуть из формы и выложить остывать на решетку.

Шоколадный хлеб

Вода теплая — 1 чашка, яйца — 1 шт., молоко сухое — 1 ст. ложка, масло растительное — 1 ст. ложка, сахар — $\frac{1}{2}$ чашки, соль — $\frac{1}{2}$ ч. ложки, орех грецкий нарезанный — $\frac{1}{4}$ чашки, мука белая — $2\frac{1}{8}$ чашки, какао-порошок — $\frac{1}{2}$ чашки, дрожжи сухие — 1 ч. ложка.

В хлебопечку налить 1 чашку теплой воды, добавить 1 яйцо, 1 ст. ложку сухого молока, 1 ст. ложку растопленного масла, $\frac{1}{2}$ чашки сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, $\frac{1}{4}$ чашки порезанных грецких орехов, $2\frac{1}{8}$ чашки белой муки, $\frac{1}{2}$ чашки какао порошка и 1 ч. ложку сухих дрожжей. Выбрать прогу «Норма» или «Белый хлеб» и нажать кнопку «Старт».

Хлеб молдавский

Мука — 3 стакана, маргарин — 2 ст. ложки, сахар — 2 ст. ложки, дрожжи — 20 г, яйца (для смазки) — 1 шт., вода — 1 стакан, или молоко — 1 стакан.

Муку просеять. Дрожжи развести теплой водой ($\frac{1}{2}$ стакана), вылить в посуду, в которой будет замешиваться тесто, всыпать 2 ст. ложки муки, перемешать. Посуду с приготовленной опарой



накрыть полотенцем и поставить в теплое место для брожения на 1—1,5 часа. Когда опара подойдет, влить остальную воду, добавить сахар, маргарин, соль, оставшуюся муку, замесить тесто, накрыть его чистым полотенцем и поставить в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза, его надо обмять и дать еще немного подойти, затем вторично обмять, разделить на круглые караваи и положить их в смазанные маргарином металлические зубчатые формы. Поверхность смазать яйцом и украсить вылепленным из этого же теста орнаментом (в виде птиц, косичек, гроздей винограда). Подготовленный к выпечке хлеб оставить в форме на 40—50 минут, затем опять смазать яйцом и выпекать в духовке при температуре 240—250 °С в течение часа.

Хлеб с семечками

*Мука — 400 г, мука пшеничная — 50 г, дрожжи — 15 г,
молоко — 100 г, сахар — 1 ч. ложка, соль — 2 ч. ложки,
семечки — 1 ст. ложка, вода — 300 мл.*

Развести дрожжи 3 ст. ложками теплой воды, добавить сахар и оставить на 10 минут до образования пены. В большой чаше смешать два сорта муки, добавить соль. Затем развести это дрожжевой жидкостью, добавив теплое молоко, оставшуюся теплую воду. Замесить крепкое тесто. Выложить тесто на поверхность, посыпанную мукой, и тщательно вымесить, пока оно не станет отставать от рук. Если тесто будет слишком сухим, то следует смочить руки небольшим количеством воды. Замесить тесто с семечками. Разделить тесто на 2 куса и скатать из них шары, положить шары на смазанные маслом тарелки, накрыть тканью или полиэтиленом и оставить на 10 минут. Сформовать два круглых хлеба диаметром 13 см с возвышением в центре. Слегка посыпать противень пшеничной мукой, положить хлеба, оставив зазоры между ними, чтобы они поднялись. Затем смазать поверхность каждого хлеба водой и посыпать семечками. Оставить в теплом месте для расстойки, пока объем хлебов не увеличится вдвое. Поднявшиеся хлебы проколоть





Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

в нескольких местах. Выпекать в течение 10 минут при 200 °С, затем уменьшить нагрев до 150 °С и продолжать выпекать 35—45 минут. После выпечки хлебы лучше охладить на решетке.

Пита домашняя

*Дрожжи свежие — 30 г, мед — 1 ст. ложка, мука пшеничная
грубого помола — 500 г, соль — 1 щепотка, масло оливковое —
3 ст. ложки, семена кунжута — 2 ст. ложки.*

Залейте дрожжи 3 ст. ложками теплой воды. Добавьте мед и замачивайте в теплом месте в течение 15 минут. Соедините с мукой грубого помола, оливковым маслом, солью и 250 мл теплой воды. Замесите эластичное тесто. Посыпьте мукой, накройте и поставьте для брожения на 1 час в теплое место, пока не увеличится в объеме вдвое. Сформируйте из него круглый пирог диаметром 30 см и положите на смазанный жиром противень. Посыпьте кунжутными семенами и оставьте доходить на 30 минут. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 230 °С в течение 20 минут.

Армянский праздничный хлеб

*Соль — по вкусу, миндаль — 1 ч. ложка, мука пшеничная —
1 стакан, сахар — 3 ст. ложки, молоко — 4 ст. ложки,
дрожжи — 10 г, яйца — 1 шт., масло топленое — 2,5 ст. ложки.*

В теплом молоке развести дрожжи и соль. Яйца растереть добела с сахаром, довить молоко с дрожжами и тщательно перемешать. Затем, не переставая мешать, всыпать просеянную муку, влить растопленное масло и вымесить в течение 20—25 минут тесто. Поставить его на 2 часа для брожения в теплое место, делая 2 раза обминку.

Готовое тесто разделить на 5 частей, раскатать каждую в круглую лепешку толщиной 2—3 см, выложить на смазанный маслом

*Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка,
печь, открытый огонь*



противень и дать подняться в течение 30 минут. Поверхность хлеба смазать яичным желтком, посыпать измельченным миндалем, поставить в горячую духовку и выпекать в течение 40 минут.

Испанский хлеб

*Дрожжи — 1,5 ст. ложки, вода теплая — 3 чашки,
мука пшеничная — 7 чашек, соль — 2 ч. ложки,
масло оливковое (extra virgin) — 0,5 чашки.*

Развести дрожжи в теплой воде и поставить в теплое место на 10 минут. Смешать муку с солью и просеять через тонкое сито в большую миску. Влить оливковое масло и руками вымесить тесто, постепенно добавляя дрожжи. Затем выложить его на посыпанный мукой стол и снова энергично вымешивать, пока тесто не станет эластичным. Смазать маслом миску, положить в нее тесто, накрыть влажной тканью, чтобы не высохло, и поставить в теплое место подниматься (тесто должно увеличиться в объеме вдвое). После чего снова вымесить тесто на посыпанном мукой столе. Затем опять выложить тесто в миску, накрыть и дать постоять еще 15 минут.

Готовое тесто нарезать на куски, сформовать из них булки или шары (по своему вкусу), выложить на смазанный жиром противень и дать постоять еще 30 минут.

После этого разогреть духовку до 230 °C и поставить в нее противень с тестом на 30—50 минут.

Хлеб с гречневым проделом

*Гречка продел — 1 стакан, дрожжи свежие — 50 г,
мука пшеничная — 1 кг, соль — 1 ст. ложка,
мед — 1 ст. ложка, вода — 1 л.*

Гречневый продел обжарить на сухой сковороде до появления ароматного запаха, залить крутым кипятком (800 мл), дать остыть до температуры парного молока. Дрожжи и мед развести



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

в стакане с теплой водой и влить в заваренную крупу, подсыпая туда же небольшими порциями муку. Далее замесить тесто, дать ему подняться, обмять и сформировать из него хлеб или булочки. После расстойки смазать сформированные изделия сладкой водой или чаем, посыпать гречневым проделом и испечь в духовке. Вместо меда в приведенном рецепте можно взять такое же количество сахара, а если нужен более питательный хлеб, то воду можно заменить молоком.

Кефирный хлеб

*Сухих активных дрожжей — 2 ч. ложки,
сахара — 1 ч. ложки, теплой воды (45 °С) — $\frac{3}{4}$ стакана (175 мл),
кефира или пахты — 1,5 стакана (350мл), сливочного масла
или маргарина, растопить — 2 ст. ложки, меда — 3 ст. ложки,
соли — 2 ч. ложки, кунжутных семечек — 2 ст. ложки,
льняного семени — 2 ст. ложки, мака — 2 ст. ложки,
очищенных семечек подсолнуха — 2 ст. ложки, цельнозерной
муки — 2 стакана (250 г), хлебной муки — 4 стакана (550 г).*

В небольшой миске растворить дрожжи и сахар в теплой воде. Дать постоять 10 минут.

Смешать пахту, растопленное сливочное масло, мед и дрожжевую смесь в большой миске. Добавить соль, все семена и цельнозерную муку. Перемешать. Добавлять по $\frac{1}{2}$ стакана хлебной муки за раз, смешивать деревянной ложкой после каждого добавления. Тесто выложить на слегка присыпанную мукой поверхность и месить до тех пор, пока тесто не станет гладким и упругим, около 6 минут.

Слегка смазать большую миску растительным маслом, положить тесто в миску и перевернуть пару раз, чтобы тесто покрылось маслом. Накрыть влажной тканью и поставить в теплое место подниматься (около 1 часа). Тесто должно увеличиться в объеме где-то в два раза.



Разогреть духовку до 190 °С. Смазать маслом две прямоугольные формы для выпечки хлеба (23Х12см).

Обмять тесто и выложить на присыпанную мукой поверхность. Разделить тесто на две равные части и сформовать буханки. Выложить буханки в подготовленные формы. Накрыть влажной тканью и дать подняться около 40 минут (до увеличения в объеме в два раза).

Печь в разогретой духовке (190 °С) около 30 минут. Верх готовой буханки должен быть коричневым, готовый хлеб будет издавать глухой звук при постукивании по дну буханки.

Сладкий хлеб с маком и овсяными хлопьями

Молоко — 200 мл, растительное масло — 30 г, коньяк — 2 ст. ложки, мука — 320 г, сахар — 2 ст. ложки, ванильный сахар — 10 г, мак — 3 ст. ложки, овсяные хлопья или пакет каши б/п — 35 г, дрожжи сухие — 1, 25 ч. ложки, соль — 0,5 ч. ложки.

Молоко нагреть в микроволновке до теплого состояния. Смешать его с коньяком и растительным маслом.

В ведро вылить жидкие ингредиенты, а к ним добавить муку, смешанную с маком и овсяными хлопьями.

Разложить сахар, ванильный сахар, соль и сухие дрожжи.

Включить программу «Сладкий хлеб», корочка средняя, вес 500 г. Если нужно, добавить муку или воду.

Сладкий хлеб с корицей

*Для теста: муки — 350 г, молока — 250 г, растительного масла — 50 г, сахара — 1,5 ст. ложки, соли — 0,5 ч. ложки, сухих дрожжей — 1 ч. ложка.
Для начинки: корицы — 1 ч. ложка, сахара — 2 ст. ложки.*

Насыпаем на дно ведерка по углам сахар, соль и сухие дрожжи. Высыпаем муку, а поверх выливаем теплое, но не горячее молоко, смешанное с растительным маслом. Выбираем



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

режим «Тесто» длительностью 1 час 30 минут. Колобок не должен прилипнуть к стенкам ведерка — он получается довольно упругий.

Достаем готовое тесто и делим его на четыре равные части.

Корицу смешиваем с сахаром. Тесто раскатываем небольшим пластом и посыпаем его коричнево-сахарной смесью — 1/2 ст. ложки на один кусочек.

Сворачиваем первый пласт плотным рулетом. Точно так же поступаем с остальными частями теста.

Складываем рулеты в ведерко без мешалки швами друг к другу. Оставляем хлеб на расстойку, пока он не поднимется — на 40 минут. Выпекаем в режиме «Выпечка» 50 минут. Готовый хлеб остужаем на решетке. Нарезаем, когда он полностью остынет.

Паска или кулич на кефире

Для опары: муки — 100 г, кефира — 320 г, сахара — 30 г, сухих дрожжей — 1 ст. ложка.

Для теста: муки — 600 г, сливочного масла — 60 г, растительного масла без запаха — 60 г, сметаны жирностью 15% — 60 г, сахара — 170 г, соли — 1/2 ч. ложки, яйца — 2 шт., кураги или изюма — 100 г, цедры — смесь лимона и апельсина — 2 ст. ложки.

Для украшения: сахарной пудры — 6 ст. ложек, питьевой воды — 1—1,5 ст. ложек, цедры для посыпки — 1 ст. ложка.

Смешиваем все для опары, оставляем на 2 часа, пока опара не поднимется и не образуются пузырьки. Когда опара будет готова, яйца взбиваем венчиком вместе с сахаром и ванилью.

Вливаем в опару растительное масло, сметану и яйца, добавляем кусочки сливочного масла, растаявшего при комнатной температуре. В ведерко хлебопечки насыпаем промытую и нарезанную курагу(изюм), цедру, муку и соль, а затем выливаем готовую опару. Выбираем режим «Тесто». По консистенции тесто должно быть не жидким и не густым.



Готовое тесто, подошедшее по край ведерка, немного обминаем, включая хлебопечку на замес. Далее раскладываем по формочкам. Ставим паски в духовку на расстойку, пока тесто не поднимется. Включаем духовку и выбираем температуру 175 °С. Выпекаем паски 40 минут (с учетом того, что духовка была холодная!), а потом еще оставляем их в духовке на 20 минут при температуре 100—150 °С. Проверяем деревянной зубочисткой.

Готовим глазурь. В сахарную пудру постепенно подливаем воду. Должен получиться так называемый крем, который легко наносится. Мажем крышечки остывших пасок глазурью и сразу же посыпаем цедрой, пока она не застыла.

Сладкий ореховый хлеб с изюмом

*Кефир — 175 мл, масло сливочное — 50 г, мука — 350 г,
соль — 0,75 г, мед — 2 ст. ложки, дрожжи сухие —
1 ч. ложка, коньяк — 1 ст. ложка, ванильный сахар — 5 г,
грецкие орехи молотые — 50 г, изюм — около 70 г.*

Растопить масло в микроволновке, смешать его с кефиром, медом и коньяком. Орехи измельчить в очень мелкую крошку. Отмерить соль и дрожжи, взвесить муку. В ведерко вылить жидкие ингредиенты, а за ними и сухие. Сверху присыпать орехами, ванильным сахаром и изюмом. Выбрать программу «Сладкий хлеб», вес — 500 г, корочка — средняя. В зависимости от густоты кефира, его нужно добавлять или же подсыпать муку.

Медовая хать с маком

*Молоко — 200 мл + для смазки, сливочное масло — 45 г,
мед — 50 г, мука — 350 г, соль — 0,75 ч. ложки, дрожжи сухие —
1,25 ч. ложки, ванильный сахар — 2 ч. ложки, мак — для посыпки.*

Растопить сливочное масло, подогреть немного молоко, все смешать с медом и вылить в ведерко. Туда же высыпать муку,





соль, дрожжи и ванильный сахар. Выбрать режим «Тесто», который занимает 1 час 30 минут. Готовое тесто поделить на пять равных частей. Каждую раскатать в виде «колбаски» средней толщины. Соединить их между собой. Далее нужно переплести. В самом конце аккуратно подогнуть торчащие концы вовнутрь. Противень застелить пергаментом, выложить плетенку и оставляя на расстойку минут на 40. После смазать молоком, посыпать маком и поставить в холодную духовку. Выпекать при температуре 175 °С около 30 минут.

Сладкий хлеб на кефире с кокосом

Кефир — 150 мл, коньяк — 2 ст. ложки, масло подсолнечное — 2 ст. ложки, мука — 340 г, ванильный сахар — 8 г, соль — ½ ч. ложки, сахар — 2 ст. ложки, сухие дрожжи — 1, 25 ч. ложки, кокосовая стружка — 2 ст. ложки, изюм — по вкусу.

Отмерять сахар, соль и дрожжи. После этого налить в мерный стакан кефир и добавить к нему коньяк. Все это вылить в ведро и туда же добавить подсолнечное масло. Взвесив муку, высыпать ее к жидким ингредиентам. Сверху, по углам, высыпать сахар, соль, ванилин. В центре сделать небольшое углубление и высыпать дрожжи. В самом конце добавить кокосовую стружку. Поставить ведро в хлебопечку, выбрать программу для выпекания сладкого хлеба, а также светлую корочку и вес 500 г.

Лепешки с сыром «Проще простого»

*Мука пшеничная — 300 г, вода — 300 мл,
сыр (или творог) — 200 г.*

Муку высыпав в чашку. Воду вскипятим. Снимем с огня и тут же выливаем в муку. Хорошо вымешиваем тесто до однородного состояния и оставляем на 30 минут, накрыв влажной салфеткой.



Затем режем на кусочки и раскатываем очень тонкие лепешки. Выкладываем начинку: тертый сыр или творог, смешанный с сахаром и яйцами.

Сворачиваем, обрезаем лишнее или просто зачищаем края. И обжариваем на сковороде с разогретым маслом до золотистой корочки.

Сладкий апельсиновый хлеб с изюмом

Вода — 50 мл, сок — 145 мл, масло сливочное — 1 ст. ложка + ½ ч. ложки, настойка спиртовая — 1 ст. ложка, мука — 330 г + 2 ст. ложки с верхом, молоко сухое — 1 ст. ложка, сахар — 2 ст. ложки + 1/2 ч. ложки, ванильный сахар — 10 г, соль — 1 ч. ложка, изюм — по вкусу, сухие дрожжи — 1 ч. ложка + неполной ½ ч. ложки.

В ведерке смешать сливочное масло с апельсиновым соком и водой. Масло не растапливать. Добавить немного крепкой настойки на спирту.

Взвесить нужное количество муки и высыпать ее в ведерко. Отмерять сахар, соль, сухое молоко и высыпать все это на муку. Сверху насыпать ванильный сахар, положить пересыпанный мукой изюм и сухие дрожжи.

Выпекать на программе для сладкого хлеба. Корочку поставить среднюю.

Армянский лаваш

Вода — 1 стакан, мука — 500 г, соль (по вкусу), дрожжи — 20 г, масло сливочное (не обязательно) — 50 г.

Воду, соль, размягченное сливочное масло, муку смешайте и дайте хорошо подняться.

Разделите на небольшие шарики диаметром 5—6 см, раскатать в очень тонкий блин 1—2 мм и жарьте на нагретой ско-





Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

вороте на огне выше среднего по 10—15 секунд на каждой стороне.

Как только лаваш побелел, пошел пузырями, переверните. Не сушите лаваш, не надо жарить до золотистого цвета. Выкладывать готовые лавашы между двумя влажными салфетками.

Сладкий хлеб на соке

Апельсиновый сок — 170 мл, коньяк — 1 ст. ложка, подсолнечное масло — 1,5 ст. ложки, мука — 330 г, сахар — 2,75 ст. ложки, ванильный сахар — 1 пакет, соль — ½ ч. ложки, сухое молоко — 1 ч. ложка, сухие дрожжи — 1,3 ч. ложки, апельсиновые корки от 1 апельсина.

Очистить апельсин и залить его кожуру кипятком, чтобы убрать лишнюю горечь. Измельчить кожуру в кухонном комбайне до состояния мелкой крошки.

В ведро налить апельсиновый сок. Взвесить муку и отмерять нужное количество соли, сахара, сухого молока и дрожжей.

В ведро к соку добавить коньяк и подсолнечное масло. Высыпать муку и остальные ингредиенты, добавить ванильный сахар. В самом конце высыпать измельченную апельсиновую цедру.

Поставить в хлебопечку на режим для выпечки сладкого хлеба, указав размер буханки 500 г и светлую корочку. Кстати, вместо апельсиновых корочек можно взять мандариновые или лимонные.

Осетинские пироги

Дрожжи — 1—1,5 ч. ложки, вода — 850 мл, соль — 1 ч. ложка, сахар — 1 ст. ложка, мука (сколько возьмет тесто), масло сливочное (и для смазки) — 30 г.

Традиционные осетинские пироги бывают с разными начинками и пекут их обычно по три пирога, только на похороны и по-



минки по два или любое четное количество. Осетины, как и многие народности Кавказа, всегда изготавливали сыр, поэтому в начинку их пирогов входит сыр.

Дрожжи развести с сахаром в 100 мл теплой воды и дать подняться. В оставшуюся (750 мл) теплую воду положить соль, сахар и опару, все размешать и всыпать муку. Замесить тесто. Замешанное тесто обмазать растительным маслом, и, прикрыв пищевой пленкой, дать подняться в течение двух часов.

Тем временем приготовить начинку. Летом делать из листьев свеклы. В Осетии тоже делают только из одних свекольных листьев, некоторые добавляют зеленый лук и укроп с петрушкой, кинзу и базилик. В куриный фарш добавить зеленый лук и зелень. Весь секрет пирогов заключается в том, чтобы начинки было столько же, сколько и теста. Чем тоньше тесто в пироге, тем искусней хозяйка. Это тесто нужно разделить на три части, получаются шары примерно 12—15 см. в диаметре. Начинки нужно брать столько же. Если это будут свекольные листья, то должны быть молодыми и мелко порезанными, эту начинку не нужно сильно солить. Раскатать шар в круг примерно 20—25 см диаметром и положить на него начинку.

Начинку равномерно распределить по тесту.

Нужно перевернуть пирог и осторожно руками разравнивать начинку, начиная с краев, не очень сильно растягивая, поскольку еще на сковороде нужно его растягивать.

Выложить пирог на широкую сковородку или на лист и уже растягивать их до диаметра сковородки или ширину листа. Положить на сухой лист, но промазывать чуть маргарином. Нужно сделать дырочку для выхода воздуха.

Пекут эти пироги не долго. И у них есть секрет. Поставить в разогретую примерно от 180 до 200 °С духовку, сначала на нижнюю полку минут на 5. Затем переставить на верхнюю минут на 20. Еще один секрет осетинских пирогов: после выпечки промазать обильно верх и края куском масла. Если масло все не впиталось в тесто, оставить в середине, оно будет таять и пропитывать начинку.



Паска венская

Для теста: яйца — 3 шт., сахар — 200 г, молоко — 125 г, дрожжи прессованные — 20 г, мука — 500 г, масло сливочное — 100 г, изюм — 100 г, ванильный сахар — 10 г, соль — $\frac{1}{4}$ ч. ложки, цедра лимона — 3, 5 ч. ложки.

Для покрытия: сахарная пудра — 100 г, сок апельсина — 8 ч. ложек, кондитерская посыпка — по желанию.

Для приготовления опары взять яйца, сахар, молоко и дрожжи. Яйца смешать с сахаром, дрожжи размешать в молоке, а потом все это соединить в одной миске. Оставить опару на ночь на 11,5 часов (по оригинальному рецепту надо на 12). Так же вечером запарить кипятком изюм на 1—2 минуты, промыть и оставить сохнуть на полотенце до утра. Сливочное масло растопить. Вылить опару в ведро. Взвесить муку и высыпать в ведро. Добавить немного соли и ванильный сахар. Поставить в хлебопечку. Выбрать прогу «Сладкий хлеб», корочку — среднюю, вес — 1000 г. Пока тесто только замешивается, быстро добавить цедру, измельченную с помощью кухонного комбайна. Изюм смешать с небольшим количеством муки и добавить по сигналу. Тесто поднимается за 45 минут до окончания проги.

Сладкий хлеб с цукатами и кокосом

Вода — около 170 мл, подсолнечное масло — 1 ст. ложка, коньяк — 1 ст. ложка, мука — 320 г, сахар — 2 ст. ложки, ванильный сахар — 8—10 г, соль — $\frac{1}{2}$ ч. ложки с горкой, кокосовая стружка — 2 ст. ложки с верхом, дрожжи сухие — около 1,3 ч. ложки, цукаты — 100 г.

Мелко порезав цукаты, отмерять остальные ингредиенты для нужного веса готовой буханки.

Налить воду в ведро, добавить подсолнечное масло и налить ложку коньяка. Всыпать муку, сахар и соль. Туда же добавить кокосовую стружку и ванильный сахар. Сверху слегка



перемешать рукой муку и кокосовую стружку. Добавить дрожжи и высыпать цукаты, пересыпанные мукой. Печь по таймеру, поэтому добавить все сразу.

Назуки

Яйцо куриное — 3 шт., масло сливочное (или маргарин для выпечки) — 125 г, сахар — 400 г, молоко — 0,5 л, корица (молотая, полная ложка) — 1 ч. ложка, гвоздика (молотая) — 0,5 ч. ложки, мука пшеничная — 1100 кг, дрожжи (свежие 20 г, сухие 1,5 ч. ложки), изюм — 300 г, масло растительное, соль,

В молоко кладем сахар, соль, масло, ставим на огонь и греем до полного растворения обоих продуктов. Остужаем до теплого состояния и разводим в нем дрожжи. Пока молоко остывает, разбиваем яйца, один желток откладываем и заливаем его небольшим количеством молока, он пойдет на смазывание. Остальные яйца взбиваем.

Соединяем яйца с молочной смесью, добавляем корицу и гвоздику, хорошенько перемешиваем.

Начинаем замешивать тесто, в процессе добавляем перебранный, вымытый и высушенный изюм

Готовое тесто должно быть довольно плотным. Скатываем его в шар, обмазываем растительным маслом, накрываем и ставим в теплое место.

Подошедшее тесто выкладываем на рабочую поверхность, делим на части (из этого количества в итоге получается шесть назуки), обминаем и оставляем подходить по новой.

Через некоторое время приступаем к последнему этапу. Берем шар руками, а не скалкой, делаем из него продолговатую плоскую лепешку, с одной стороны подгибаем края и придаем ей традиционную для назуки форму полумесяца.

К этому времени духовка уже разогрета. Переносим полумесяц на противень, смазываем желтком с молоком и ставим печься при температуре 180 °С. В конце еще раз смазать назуки яично-молочной смесью и на минуту включить верхний огонь.



Пури

*Мука — 1 стакан, масло растительное
(или растопленное сливочное масло) — 1 ч. ложка, вода —
½ стакана, соль — ½ ч. ложки.*

Смешайте 1 стакан муки с ½ ч. ложки соли и, примерно, с половиной стакана теплой водички и замесить густое тесто.

Добавьте в полученное тесто чайную ложку мягкого сливочного масла (или обычного растительного) и хорошенько вымесить тесто еще раз. Заверните тесто в пленку или накройте его влажным полотенцем и оставьте на полчаса. Разделите тесто на 6 одинаковых кусочков и скатайте их в шарики. Раскатайте каждый шарик в небольшую тонкую лепешку.

Разогрейте растительное масло до небольшой, но достаточной для жарки температуры и погрузите в него лепешку. Масла должно быть достаточное количество.

Через несколько секунд переверните шарик на другую сторону и жарьте еще несколько секунд до золотисто-коричневого цвета. Жарьте каждую лепешку по отдельности и выкладывайте на бумажное полотенце или салфетку, чтобы удалить лишнее масло. Затем переложите полученные хрустящие шарики в отдельную тарелку и подавайте горячими.

«Обезьяний» хлеб

Мука — 350 г, вода (лучше теплая) — 250 мл, сахар — ⅓ ст. ложки, соль — 1 ч. ложка, дрожжи (сухие) — 1,5 ч. ложки, масло сливочное (растопленное, в начинку) — 8 ст. ложек, соль (в начинку) — ⅓ ч. ложки, чеснок (сухой, по вкусу, в начинку, можно заменить свежим давленным), сыр твердый (тертый, в начинку, по вкусу).

Замешиваем тесто. Готовое тесто разрезаем на кусочки размером с грецкий орех.

Готовим масляную смесь: растопленное сливочное масло, соль, сухой чеснок смешиваем как следует. Каждый шарик обма-



киваем в масло и укладывать в форму для кекса.

Посыпаем слой шариков тертым сыром. Сыра берите на свой вкус, можно присыпать чуть-чуть, а можно и обильно.

Выкладываем второй слой шариков в масле. Снова посыпаем тертым сыром и ставим на полчаса на расстойку в теплое место.

Ставим в духовку, разогретую до 180 °С и выпекаем до готовности. Минут через 15 после начала выпечки прикрыть форму фольгой, чтобы сыр не сгорел. Время выпечки зависит от духовки, около 30—35 минут.

Хичины

*Молоко (или кефир) — 250 мл, мука пшеничная — 2 стакана,
соль (щепотка), сыр (брынза, Фета или любой другой свежий
сыр) — 200 г, зелень, базилик, чеснок — 2 зубчик,
перец черный (молотый), паприка (молотая),
перец красный жгучий, масло сливочное — 50 г.*

Из кефира, соли и муки замесить тесто, немного мягче, чем на пельмени. Накрыть пленкой и дать отдохнуть 30—40 минут.

Для начинки взять одинаковое количество сыра и картошки. Картошку поставить варить в мундире. Сыр натереть на мелкой терке, выдавить чеснок, добавить мелко нарезанный укроп и базилик, все остальные специи, перемешать.

Сваренную картошку очистить и, пока она горячая, вместе с сыром истолочь в пюре. Начинку остудить.

Тесто разделить на небольшие шарики (примерно 3 см диаметром). Каждый шарик немного расплющить в лепешку, в центр положить начинку, по размеру равную размеру шарика из теста, защипать сверху края.

Затем эту булочку немного расплющить вместе с начинкой, а дальше аккуратно раскатать скалкой как можно тоньше (4—5 мм толщиной).

Сковороду предварительно нагреть. Жарить лепешки на среднем огне, на сухой сковороде с двух сторон.



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

Масло растопить. Обжаренные лепешки складывать стопкой одну на другую, каждую смазывать растопленным маслом.

Подавать горячими.

Хлебные тарелочки для супа и сать та

*Мука пшеничная — 550 г, манная крупа — 20 г,
дрожжи свежие — 15 г, соль — 10 г, вода (теплая) — 320 мл,
масло оливковое — 50 г.*

Смешайте муку с манной крупой, дрожжи раскрошите между ладоней и равномерно распределите по поверхности муки. Туда же добавьте соль, воду и оливковое масло.

Замесите тесто. Оно получается очень эластичным. Тесто делите на 8 частей. Раскатывайте лепешки. Для уверенности положите на доньшко посуды пергаментную бумагу. Духовку нагрейте до 250 °С. Пока греется, тесто подходит в течение 10 минут.

Ставьте в духовку, закрывайте дверцу и убавляйте жар до 200 °С на 25—30 минут. Аккуратненько снимайте чашечки с тарелочек или горшочков. При необходимости, острием ножа отделяйте тесто от посуды по контуру.

Австралийский овощной хлеб

Мука пшеничная (просеянная, 1 (250 г) стакан на один вид теста) — 4 стакана, соль ($\frac{3}{4}$ ч. ложки) — 3 ст. ложки, сахар (1 ст. ложка) — 4 ст. ложки, масло растительное ($\frac{1}{2}$ ст. ложки) — 2 ст. ложки, дрожжи (свежие, 10 г на один хлеб, или сухие, всего 1 ч. ложка или $\frac{3}{4}$ на один хлеб) — 40 г, сок свекольный — 110 мл, сок томатный — 110 мл, сок шпината — 110 мл, вода — 110 мл.

Взять мороженный сок шпината, разморозить 5 кубиков, отжать через марлю, добавить 2 ч. ложки жмыха (шпината или все взбить в блендере).



В каждый стакан положить по 1 ст. ложке сахара и 10 г свежих или $\frac{3}{4}$ ч. ложки сухих дрожжей. Перемешать.

1 стакан муки (150—200г) + вода (далее сок) с сахаром и дрожжами + $\frac{3}{4}$ ч. ложки соли + 0,5 ст. ложки масла. Если есть хлебопечка, замешать в ней, если нет, то руками. Дальше то же самое, только наливать разные жидкости. Закрывать пищевой пленкой и поставить на расстойку.

Пока тесто поднимается, приготовить форму — смазать маслом, посыпать мукой. Катать колбаски — руки можно смазать маслом или подсыпать на стол муку. Укладывать по спирали в форму.

Накрыть глубокой чашкой или кастрюлей по размеру или больше (чтобы тесто не сохло). И оставить в теплом месте подниматься. Пока поднимается хлеб, нагреть духовку до 230 °С. Через минут 40—1 час хлеб готов. Вынуть, положить на решетку, закрыть салфеткой и оставить остывать.

Тортить

*Кефир — 1 стакан, масло растительное (без запаха) —
1 ст. ложка, сода пищевая — 1 ч. ложка, соль — 1 ч. ложка,
мука — 2,5 стакана.*

Кефир немного подогреть до теплого (комнатного) состояния (не перегреть до горячего!).

Добавить остальные ингредиенты и вымесить тесто так, чтобы оно не прилипало к рукам (при необходимости добавить немного муки). Муку надо просеять через сито, чтобы обогатить ее кислородом.

Убрать тесто в теплое место минут на 30, накрыть полотенцем. Обмять тесто еще раз. Отрезая по кусочку, раскатать тесто в небольшую лепешку толщиной примерно в 1 мм (чем тоньше, тем лучше).

Выпекать на сухой сковородке на большом огне. Пекутся очень быстро, по 10 секунд с двух сторон (если вы раскатали недостаточно тонко, выпекайте еще 5—10 секунд).



«Дачный» хлеб

Мука — 300 г, вода — 300 мл, масло растительное (2 ст. ложки для теста + 2 ст. ложки для начинки) — 4 ст. ложки, зелень (петрушка, укроп) — 1 пучок, чеснок — 1 зубчик, горчица — 1 ч. ложка, соль (по вкусу).

Кипятим воду, добавим в нее 2 ст. ложки растительного масла. Муку выкладываем в глубокую посуду, вливаем кипятком. Перемешиваем сначала ложкой, потом руками. Дадим тесту остыть.

Делаем начинку. Мелко рубим зелень. Добавляем мелко порезанный чеснок + горчицу + растительное масло и соль по вкусу.

Тесто раскатываем в очень тонкие пласты (1 мм). Намажем один пласт начинкой. Накрываем вторым, обрезаем лишнее.

Нагреваем сковороду на среднем огне. И выкладываем лепешку на сухую сковороду. Обжариваем буквально по минуте с двух сторон.

Можно и в духовке. Это займет чуть больше времени и, после того как достанете из духовки, выкладываем лепешки между двух влажных салфеток или смазываем сливочным маслом.

Американский бутербродный хлеб

Вода (теплая, 3 стакана по 250 г) — 750 мл, дрожжи (сухие или 42 г мокрых) — 1,5 ст. ложки, соль — 1 ст. ложка, сахар — 2 ст. ложки, масло сливочное (топленое, 3 ст. ложки, + на смазку хлеба) — 100 г, мука (второго сорта) — 2 стакана, мука (высшего сорта) — 5 стаканов.

Муку набрать с горкой и ножом убрать горку (получится 160 г муки в стакане). В большой кастрюле смешать теплую воду, дрожжи, соль, сахар, муку просеянную и масло топленое, перемешать тесто деревянной ложкой до однородного состояния, накрыть п/э пакетом, чтобы не заветрилось, и оставить на столе на 3 часа. Затем убрать в холодильник.



Через сутки достать его из холодильника (там оно значительно осело), насыпать муку (250 г) в глубокую миску, руки и поверхность теста в кастрюле присыпать мукой и оторвать от куска теста 1/3 (но если печь в форме для хлеба, то здесь теста как раз на две полноценные буханочки).

Мягко обминая тесто, придать ему необходимую для выпечки форму и швом вниз положить в форму для выпечки хлеба.

Поставить на подход на 100 минут и поставить хлеб в предварительно прогретую до 200 °С а духовку на среднюю полочку. Оставшееся тесто опять закрыть пленкой и убрать в холодильник.

Финские лепешки

Мука — 220—250 г, дрожжи (сухие; ложка с верхом) — 1 ч. ложка, молоко (теплое) — 80 мл, сахар — 1 ч. ложка, соль — 1 ч. ложка, масло растительное (тесто — 1 ст. ложка; для жарки — 2 ст. ложки) — 3 ст. ложки, сметана (10% жирности) — 50 г.

В теплом молоке развести дрожжи и сахар. Оставить на 10 минут. Добавить просеянную муку, затем сметану, соль и масло. Замесить эластичное, не крутое тесто. Лучше не добавлять всю муку сразу, смотреть по консистенции. Убрать для подъема в тепло.

Тесто разделить на пять частей. использовать весы, чтобы лепешки получились одинаковые.

Раскатать скалкой лепешки, не тонко. Оставить на 15—20 минут.

Жарить лепешки на среднем огне или выпекать в духовке (температура 220 °С, 10—15 минут). Подавать горячими.

Овощной хлеб на минералке

Мука пшеничная — 4 стакана, овощи (любые отваренные овощи) — 1 стакан, вода минеральная (газированная минеральная вода), соль.

Отварите любые овощи до мягкости. Отваренные овощи из-



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

мельчите в блендере или пропустите через мясорубку. Смешайте 1 стакан измельченных овощей с примерно 4 стаканами муки и замесите тесто.

Разбавьте полученное тесто минеральной водой. Добавляйте минералку по чуть-чуть и месите. Тесто должно получиться довольно мягким, но в то же время, чтобы его было возможно раскатать. Если оно получилось слишком липким, то размягчите в руках кусочек сливочного масла и помесите тесто еще раз, тогда оно не будет приставать к рукам.

Разделите полученное тесто на несколько равных кусков.

Раскатайте каждый кусок в овал толщиной в пару миллиметров. При желании, можете посыпать лепешки кунжутными семечками. Выложите полученные лепешки на противень и выпекайте при температуре 225 °C в течение примерно 10 минут до золотисто-коричневых пятнышек.

Совет.

1. Вместо отваренных овощей можно использовать жмых получаемый из овощей, если из них выдавить сок. В этом случае добавять на 1 стакан меньше муки.

2. Чем больше удастся вмесить минералки, тем мягче получится хлеба. Однако не стоит забывать, что хлеб не содержит дрожжей и пекарского порошка, поэтому не ждите от него, что он получится мягким и воздушным.

3. Очень вкусно и полезно употреблять этот хлеб с молочными продуктами — молоком, йогуртом, сметаной и т. д.

Бхатури

Мука (пшеничная белая мука, можно добавить муки грубого помола) — 400 г, сода (пищевая) — 1 ч. ложка, простокваша (можно заменить на сыворотку, йогурт или кефир) — 1,5 стакана, сахар — 1 ст. ложка, соль (обычная поваренная или морская соль) — 1 ч. ложка, масло подсолнечное (для жарки, но лучше использовать кукурузное).



Смешайте муку с сахаром, содой и солью. Влейте простоквашу и замесите тесто.

Если тесто получилось слишком мягким, то добавьте муки, а если слишком густое, то добавить еще простокваши.

Смочите руки растительным маслом и снова тщательно вымесите тесто.

Разделите тесто на небольшие куски и скатать шары по 5—6 см в диаметре.

Посыпьте стол мукой и раскатайте шарики в лепешки по 15 см в диаметре. Если есть кунжут и/или калинджи (чернушка), то посыпьте ими лепешки и вкатать в тесто.

Утопите лепешку в разогретом масле и жарьте по 1—2 минуты с каждой стороны. Готовые лепешки промокните салфеткой и подавайте к столу.

Фокачча

*Мука — 2,5 стакана, сыворотка (или вода) — 1 стакан,
дрожжи (сухие) — 1 ч. ложка, масло растительное —
0,3 стакана, соль — 1 ч. ложка, сахар — 1 ст. ложка,
маслины — 1 горсть, фенхель — 1 ч. ложка, чабрец,
розмарин, чеснок — 1—2 зубчика, кунжут.*

Приготовим не очень крутое дрожжевое тесто. За основу можно взять и воду, но лучше всего конечно же сыворотка или любой другой кисломолочный продукт.

Сыворотку от домашнего молока чуть греем ее до температуры тела, добавляем чайную ложечку дрожжей, соль, сахар и половину муки.

Накрываем крышкой (не нужно пленок, полотенец) и убираем в теплое место на полчаса-часик до тех пор, пока поднимется пышная шапочка.

Далее добавляем растительное масло, оставшуюся муку. Количество муки приблизительное. Тесто должно быть очень нежным, некрутым, но не липнуть к рукам. мешаем тесто ложкой до



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

той поры, пока это возможно. Потом рукой, смазанной маслом, прямо в кастрюле. Добавляем травы, измельченный чеснок и маслины.

Делим тесто на 2 части и формируем две лепешки, руками распределяя по форме и делая углубления пальцами. Сверху посыпаем найджелой и кунжутом. Даем постоять минут 20 и в духовку при 180 °С на 30 минут.

Пока лепешки горячие, их можно накрыть полотенцем, тогда они станут мягкими.

Чapati

Мука — 1 стакан, вода (можно использовать сыворотку) — на ½ стакана, соль (не обязательно) — 1/2 ч. ложки, масло сливочное (для смазывания лепешек).

Приготовьте необходимые ингредиенты — муку, соль (можно не добавлять), воду (или сыворотку) и сливочное масло для смазывания лепешек.

Заместите густое тесто. Накройте тесто полотенцем и оставьте его на 30 минут. За это время тесто как бы дозреет.

Смочите руки любым растительным маслом, обваляйте тесто в муке и еще раз хорошенько его замесите.

Разделите готовое тесто на равные кусочки, размером с большое яйцо, и скатайте их в шарики.

Расплющите каждый шарик в лепешку и обваляйте его в муке.

Раскатайте тонкую лепешку и жарьте на сухой (без масла) сковороде до светло-коричневых пятнышек. Лепешка должна пузыриться и раздуться.

Переверните лепешку на другую сторону и жарьте до готовности. Обычно на приготовление одной лепешки уходит 2—4 минуты.

Смажьте готовые лепешки сливочным маслом и подавайте горячими.



Домашний лаваш

Мука пшеничная — 600 г, вода теплая — 350 мл, дрожжи сухие (с горкой) — 1 ст. ложка, сахар — 1 ч. ложка, соль — 1 ч. ложка, растительное масло (без запаха) — 3 ст. ложки.

В теплой воде растворяем дрожжи. Добавляем сахар, соль, просеянную муку. Немного оставим для вымеса. Вымешиваем тесто на присыпанной мукой рабочей поверхности минут 10.

Кладем тесто в миску, накроем полотенцем или пищевой пленкой и оставим в теплом месте для подхода. Смачиваем руки растительным маслом, достаем тесто и месим еще минут 5. Потом опять в миску на 20 минут.

Через 20 минут наливаем на противень растительное масло, смачиваем руки в нем, берем тесто и, вываляв его в масле, формируем колобок, подминая тесто вниз. Потом расплющиваем его аккуратно руками, придавая форму лаваша. Пальцами делаем бороздки и бортики. Оставляем минут на 15. По истечении этого времени смачиваем поверхность водой. Выпекаем в разогретой до 200 °С духовке.

Хлеб с пармезаном и итальянскими травами

Мука (пшеничная) — 500 г, вода (теплая) — 250 мл, дрожжи (гранулированные) — 7 г, соль (поваренная) — 1 ч. ложка, сахар — 1 ст. ложка, масло оливковое — 30 мл, сыр твердый — 100 г, приправа (травы итальянской кухни) — 2 ст. ложки, яйцо (для смазки) — 1 шт., кунжут — 1 ст. ложка.

Замесите тесто из пшеничной муки, питьевой воды, оливкового масла, соли, сахара и дрожжей в хлебопечи на режиме «Второй подъем». Если нет хлебопечи, то смешайте дрожжи, теплую воду и сахар в большой миске. Оставьте на 5—10 минут. Далее вмешайте оливковое масло, соль и около половины муки в дрожжевую смесь. Постепенно вмешайте оставшуюся муку. Месите тесто 5—10 минут или пока оно не станет однородным и



эластичным. Поместите тесто в миску. Поставьте миску в теплое место. Накройте влажной тканью. Дайте подняться в течение 1 часа или пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Раскатайте тесто в пласт толщиной около 5 мм. Возьмите приправу из итальянских трав. Сыр измельчите блендером.

Равномерно распределите сыр и итальянские травы по тесту. Нарежьте тесто ножом на ровные прямоугольники. Сверните прямоугольники в рулетики.

Для выпечки можете брать любую удобную форму. использовать сковороду со съемной ручкой диаметром 28 см. Уложите рулетики в форму. Не нужно укладывать их слишком плотно. Накройте рулетики полотенцем и дайте тесту еще подойти 20 минут.

Смажьте хлеб взбитым яйцом. Сверху посыпьте кунжутом. Поставьте выпечку в разогретую до 200 °С духовку на 30 минут.

Дайте хлебу остыть. Выньте из формы. Хлеб можно нарезать, а можно просто отламывать рулетиками.

Сметанная лепешка

Мука пшеничная — 500 г, вода (теплая) — 140 мл, сметана — 100 г, сахар — 75 г, соль — 5 г, масло сливочное — 75 г, дрожжи (сухие) — 1, 75 ч. ложки, яйцо куриное (для смазывания) — 1 шт.

Тесто делайте в хлебопечке. Ингредиенты сложите в хлебопечку в обычном порядке (масло растопить) и поставьте на режим «Тесто». Если вы замешиваете вручную, тогда просейте муку, добавьте соль, сахар, сметану. Разведите дрожжи в теплой воде и влейте к муке и под конец — растопленное сливочное масло. Замесите мягкое, эластичное тесто. Накройте и дайте подойти в теплом месте до увеличения в объеме в 2 раза.

Подошедшее тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см. Выпекайте лучше на пекарской бумаге. Положите на противень, сделайте наколы. Оставьте на расстойку минут на 20.

Смажьте верх взбитым яйцом. Выпекайте при температуре 200 °С до коричневого цвета.



Украинская хмелевая закваска

С забродившего домашнего вина снимают пену и перемешивают с пшеничными отрубями. Смесь высушивают на солнце или у печи при температуре не выше 32 °С и хранят в мешочках. Перед использованием сухую смесь разводят в теплой воде, добавляя пшеничную муку и замешивают жидкую болтушку. Забродившую смесь разводят водой, процеживают через сито, чтобы в замес не попали отруби, и замешивают тесто.

Дрожжи из отрубей, 1 кг пшеничной муки (второго сорта) или пшеничной обойной заваривают 4 л крутого кипятка или горячим отваром хмеля. Заварку (она должна иметь консистенцию густой сметаны) охлаждают до 70—75 °С, засыпают в нее 100—150 г пшеничной муки и хорошо перемешивают.

В остывшую до 35—37 °С заварку добавляют еще 100—150 г муки, хорошо перемешивают, посуду накрывают марлей и ставят в теплое место на 1—1,5 суток для брожения. Затем в смесь добавляют еще 200 г муки и 300 г отрубей, перемешивают и ставят для брожения на 4—6 часов, массу затирают пшеничными отрубями и высушивают. Дрожжи можно использовать в течение 3—6 месяцев.

Хранят в двойном марлевом мешке, подвешенном в сухом и прохладном месте. Перед употреблением дрожжи замачивают в теплой воде, добавляют немного муки перемешивают, дают постоять 30—40 минут, затем замешивают тесто или опару.

Расход дрожжей: полстакана (100 г) на 1 кг муки.

Рецепт №1. Хлеб на хмелевой закваске

1. Приготовление закваски

Сухой хмель залить двойным (по объему) количеством воды и кипятить до уменьшения воды вдвое.

Отвар настоять 8 часов, отцедить и отжать.

Один стакан полученного отвара залить в пол-литровую банку, растворить в нем 1 ст. ложку сахара, 0,5 стакана пшеничной муки (размешать до исчезновения комков).



Полученный раствор поставить в теплое место (30—35 °С), прикрыв тканью на двое суток. Признак готовности дрожжей: количество раствора в банке увеличится примерно вдвое.

На два-три килограмма хлеба необходимо 0,5 стакана дрожжей (2 ложки).

2. Количество компонентов.

Для выпечки 650—700 г хлеба необходимо: воды 1 стакан (0,2 литра); на каждый стакан воды требуется: муки 3 стакана (400—450 г); соли 1 ч. ложка; сахара 1 ст. ложка; масла сливочного или маргарина 1 ст. ложка; хлопья пшеничные 1—2 полных ст. ложки; дрожжи 1 ст. ложка (или закваска).

3. Приготовление опары.

В емкость для замеса наливается один стакан кипяченой воды, охлажденной до температуры 30—35 °С, размешивают в ней 1 ст. ложку дрожжей или закваски и 1 стакан муки.

Приготовленный раствор накрывают тканью и ставят в теплое место на 2 часа до образования точечных пузырьков. Наличие пузырьков означает, что опара готова для замеса теста.

Замес теста.

В чистую посуду (стеклянная банка объемом не более 0,2 литра, с плотно закрывающейся крышкой) откладываем необходимое количество (1—2 ст. ложки) опары, эта опара послужит закваской для следующей выпечки хлеба, ее необходимо хранить в холодильнике.

В емкость с опарой добавляем 2 ст. ложки муки и остальные компоненты, то есть соль, сахар, масло, хлопья (хлопья не обязательный компонент). Вымешиваем тесто до отлипания от рук и закладываем в форму.

Форма заполняется тестом 0,3—0,5 ее объема не более. Если форма не покрыта тефлоном, ее необходимо смазать растительным маслом.

Форма с тестом ставится в теплое место на 4—6 часов. Для сохранения тепла ее необходимо плотно укрыть. Если через указанное время тесто увеличится в объеме примерно вдвое, значит оно разрыхлилось и готово к выпечке.



Режим выпечки.

Форма должна размещаться в середине духовки на решетке.

Температура выпечки 180—200 °С. Время выпечки 50 минут.

Рецепт №2. Хлеб на хмелевой закваске

В кастрюлю наливают 15 стаканов воды и засыпают две полные пригоршни хмеля. Кастрюлю закрывают крышкой и смесь кипятят в течение 15—20 минут.

Затем смесь процеживают, охлаждают до комнатной температуры, добавляют 1—1,5 столовые ложки соли, 1 стакан сахара, 400 г муки пшеничной (первого сорта), размешивают до исчезновения комочков и ставят в теплое место.

Через двое суток в хмелевое сусло добавляют 1,2 кг очищенного отваренного охлажденного протертого картофеля, перемешивают и оставляют еще на сутки в теплом месте. За этот период дрожжи несколько раз перемешивают. Через сутки дрожжи процеживают через сито, переливают в бутылки (наполняют до $\frac{3}{4}$), закупоривают пробками и заливают парафином. Хранят в холодильнике не более 1 месяца.

Расход дрожжей: 3 столовые ложки на 1 кг муки.

Рецепт №3. Хлеб на хмелевой закваске

Приготовить тесто можно на хмелевой закваске. Для этого нужно сначала приготовить хмелевую закваску. Берем 0,5 л. воды доводим до кипения, затем отмериваем 3 ст. ложки соплодия хмеля и запускаем в воду. Кипятить на медленном огне 15 минут. Процедить отвар и остудить, добавить чайную ложку сахара или меда. В наше время сахар может быть чистый и искусственный с добавкой желатина. Желатин производится из костей. Хмелевой отвар замесить с мукой до густой сметаны и поставить на теплое место для закисания на сутки, 100 и больше. При закисании масса увеличивается в 2—3 раза. Снимаем с теплого места и храним ее в холодном месте или в холодильнике.



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

Для приготовления теста необходимо приготовить опару. Замес опары производить в эмалированной посуде. На 1 л теплой воды берем 4 ст. ложки закваски. Для приготовления 1 булки хлеба примерно надо 1 кг муки и 1 л воды.

В емкость вливаем 200 г теплой воды, добавляем 4 ст. ложки закваски. Перемешиваем все, и из взятого на приготовление хлеба 1 кг муки понемногу перемешивая, добавляем в емкость до состояния густой сметаны. Оставшуюся муку и воду 800 г оставляем до времени приготовления теста. Опара готова: закрывается, утепляется и ставится в теплое место 30—35 °С на 6 часов в зависимости от подъема опары.

Для приготовления теста берем подошедшую опару. В эмалированную посуду высыпаем большую часть, оставшуюся от 1 кг. муки, вливаем, помешивая, оставшиеся 800 г воды, вливаем опару, тщательно перемешиваем, после чего, понемногу высыпая оставшуюся муку, добавляем до получения консистенции густой сметаны. Может быть, не вся мука израсходована или некоторое количество добавлено. Посуду с тестом утепляем, ставим на 7 часов. (Весь процесс приготовления теста занимает 12—13 часов, поэтому следует рассчитывать время выпечки хлеба.) После выстаивания и вскисания теста добавляем часть муки и месим с добавлением 1—2 ст. ложек натурального растительного масла без каких-либо добавок (оливкового, первого холодного отжима, нерафинированного), месим до состояния крутого теста для выпечки просфор, или мягкого теста для выпечки хлеба. Ставим в тепло на 40—60 минут для подъема. После тесто формируем в противень или специальную форму и оставляем для подъема, после чего ставим в печь. Соль не рекомендуется добавлять, а можно добавить тмин, кориандр, изюм.

Рецепты домашних дрожжей

Домашние дрожжи на изюме

100—200 г изюма промывают теплой водой, помещают в бутылку с широким горлышком, заливают теплой водой, добавляют



немного сахара, завязывают сверху марлей в 4 слоя и ставят в теплое место. На 4—5-е сутки начнется брожение, и можно ставить тесто. Оно должно быть душистым и некислым.

Закваска на изюме

Для закваски нужно взять горсть изюма (замочить чтобы разбух) или винограда, измельчить, просто помять руками. Засыпать в 1 литровую банку, добавить 1 стакан теплой воды, 1 ч. ложку сахара, 5 ст. ложек с горкой муки. Закрывать капроновой крышкой и поставить в теплое место, на батарею, пока не забродит где-то 2—3 дня (поставьте банку в кастрюлю, а то крышку может сорвать и она перевернется). Потом процедить через сито, изюм выкинуть, закваску перелить опять в банку и добавить 1 стакан теплой воды, 1 ч. ложку сахара и 5 ст. ложек с горкой муки и поставить еще на сутки в теплое место.

Самое трудное сделано, теперь эта закваска может жить до бесконечности, только нужно раз в неделю делать хлеб или оживлять закваску. Итак, если мы не делаем хлеб, выливаем закваску, оставляя в банке 1—2 см жидкости. Теперь сюда добавляем 1 стакан теплой воды, 1 ч. ложку сахара, 5 ст. ложек с горкой муки, оставляем на 3 часа при комнатной температуре, затем ставим в холодильник. Храним закваску в холодильнике.

Дрожжи из сухого хмеля

Заливают хмель горячей водой (1:2) и кипятят в кастрюле. Если хмель всплывает, его топят в воде ложкой. Когда вода испарится настолько, что отвара останется вдвое меньше первоначального, его сцеживают. В остывшем теплом отваре растворяют сахар (1 ст. ложка на 1 стакан отвара), смешивают с мукой (0,5 стакана муки на 1 стакан отвара). Потом дрожжи ставят в теплое место надвое суток для брожения. Готовые дрожжи разливают в бутылки, укупоривают и хранят в прохладном месте. Для приготовления 2—3 кг хлеба необходимо 0,5 стакана дрожжей.

Дрожжи из свежего хмеля

В эмалированную кастрюлю плотно закладывают свежий хмель, заливают его горячей водой и варят примерно 1 час, прикрыв крышкой. Затем отвар немного охлаждают и добавляют



соль, сахар и 2 неполных стакана пшеничной муки. Вымешивают массу до гладкости, ставят в тепло на 36 часов, потом протирают пару очищенных вареных картофелин, смешивают с дрожжами и опять дают побродить в тепле день. Готовые дрожжи наливают в бутылки и плотно закрывают пробками. Расход таких дрожжей — четверть стакана на килограмм муки.

Солодовые дрожжи

Солод — это пророщенное в тепле и влаге хлебное зерно, засушенное и крупно перемолотое. 1 стакан муки и 0,5 стакана сахарного песка разводят в 5 стаканах воды, добавляют 3 стакана солода и варят примерно 1 час. Затем — остужают и еще теплый раствор разливают в бутылки, неплотно прикрывают пробками и на сутки ставят в теплое место, а потом на холод. Расход этих дрожжей на приготовление хлеба такой же, как и дрожжей из сухого хмеля.

Дрожжи из картофеля

Две картофелины натрите на мелкой терке. Добавьте 1 чайную ложку соли, 1 столовую ложку сахарного песка и 1 столовую ложку воды. Размешайте, оставьте на полдня и дрожжи будут готовы к применению.

И еще 2 рецепта домашних дрожжей

1. Смешивают $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки с $\frac{3}{4}$ стакана теплой воды и держат трое суток, в течение которых раз в сутки к смеси добавляют 1 столовую ложку теплой воды. Затем массу варят, помешивая, на слабом огне. После этого еще в течение трех суток 1 раз в день в массу досыпают по 1 столовой ложке муки и размешивают. Полученную массу, накрыв тканью, хранят при температуре 20—22 °С. На седьмой день после начала изготовления дрожжи готовы. Такие дрожжи можно хранить без заморозки в холодильнике до 10 суток. При возникающей потребности используют эти дрожжи как и прессованные.

2. Две столовые ложки хмеля (сушеных женских соплудий) заливают 500 мл кипятка и варят 10 минут. Затем отвар процеживают и вновь доводят до кипения. В эмалированную или стеклянную посуду высыпают 1 стакан пшеничной муки, а затем постепенно, тщательно размешивая, вливают горячий отвар. Посуду

*Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка,
печь, открытый огонь*



накрывают тканью и держат до 2 суток в теплом месте, после чего дрожжи готовы к употреблению.

Хлеб на кефирной закваске

Возьмите 0,5 литра кефира (не холодного), ложку сахара и замесите тесто, не густое. Поставьте в теплое место на ночь и утром на этой закваске замесите хлеб.

Добавьте к белой муке ржаную муку, соль, специи по вкусу, немного топленого масла и замешайте крутое, хорошо вымешенное тесто.

Тесто выкладываем в смазанную подсолнечным маслом форму и ставим в теплое место. Оставьте немного теста и положите в банку, залейте водой и в холодильник. Это будет закваска для следующего хлеба. Когда тесто увеличится в два раза, поставьте в разогретую духовку на сильный огонь минут на пять, а потом, убавив газ до минимума, выпекаем два часа.

Домашняя закваска для хлеба

Как делать хлебную закваску: взять зерно 200—300 г (фуражное, есть, например, на любом хлебомольном заводе и т.д.), залить 0,5 л воды, чтобы зерно проросло, накрыть полотенцем. Подождать сутки, слить лишнюю воду, и выдержать еще 2 суток. Когда появятся маленькие росточки, перемолоть через мясорубку, выложить в антипригарную посудинку и, добавив муки в пропорции 2:1 зерно : пшеница (пшеничная или ржаная мука), добавить 1—2 столовых ложки сахара, варить до 1 часа, помешивая, на маленьком огне. Оставить полученную кашу на сутки в тепле, она начинает закисать. Затем хранить в холодильнике.

Когда получили закваску, добавить муку 1:10 (закваска:мука), добавить воды, чтобы превратить в тесто, оставить эту кашу на 3—5 часов (ржаная мука заквашивается быстрее), затем опять добавить муки и воды, опять поставить на несколько часов.



Рецепты для выпекания хлеба дрожжевого

Квасной хлеб не плесневеет, а дрожжевой покрывается очень вредной и неприятной плесенью.

Все компоненты закваски исключительно растительного происхождения и вызывают процесс квашения. Знаменитые крестьянские закваски (закваска — это жидкое тесто, сквашенное с помощью хмеля, изюма с добавлением натурального сахара или меда, белого и красного солода) готовились из ржаной муки, ячменя, пшеницы.

Получение закваски с нуля

Вариант первый

Берем зерна ржи (горсть), заливаем их водой, накрываем полиэтиленовым пакетом и оставляем прорасти, через день меняем воду. После 2-х дней, когда зерна прорастут (ростки станут размером с 1 см) — перемалываем зерна в мясорубке. Добавляем горсть пшеничной муки и 2 чайные ложки сахара и воды. Перемешиваем все это до консистенции сметаны, ставим на батарею (~ 25—40 °C) и ждем, пока скиснет (закваску накрывать полиэтиленом не надо, она должна дышать, если только марлей или тарелкой, чтоб пыль не попала, а воздух проходил). Потом берем 1 чайную ложку смеси (остальное выкидываем) и делаем то же, что и при замешивании закваски на следующий раз.

Вариант второй

Поговаривают, что даже если просто проделать то же, что и при замешивании закваски на следующий раз, но не добавлять ложку готовой (старой закваски), то эта смесь тоже рано или поздно скиснет. Потом берем 1 чайную ложку смеси (остальное выкидываем) и делаем то же, что и при замешивании закваски на следующий раз.

Как выпекать домашний хлеб

Выложить тесто в форму ($\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ формы), подождать пока поднимется до краев, поставить выпекать на медленном огне, время выпечки около часа. При выпечке форму смазать небольшим количеством подсолнечного масла, при выпечке на противне посыпать противень отрубями или мукой, но не маслом, т.к. при



выпаривании масло превращается в пленку, образуются канцерогенные вещества.

Разные вариации состава муки для выпечки: мука ржаная, пшеничная, смесь их 1:1, 1:2, 2:1 и т.д. добавление изюма, орехов; изменение времени и температуры выпечки, времени изготовления закваски (существует несколько тысяч различных рецептов хлеба).

Выпечка хлеба в народной кухне всегда была своеобразным ритуалом. Секрет его приготовления передавался из поколения в поколение. Практически каждая семья имела свой секрет. Готовили хлеб примерно один раз в неделю на различных заквасках: ржанных, овсяных. Использование неочищенной ржаной муки приводило к тому, что хотя хлеб был грубый, но зато содержал все полезные вещества, которые имеются в злаках.

Смело можно сказать, что такого хлеба, как на Руси, не было никогда в мире. Потреблялся он в больших количествах. Средний крестьянин, например, в XIX веке съедал ежедневно более 3-х фунтов хлеба (фунт равен 430 г). Именно такой хлеб позволял регулировать работу кишечника и вводить в организм целый ряд полезных веществ. О ситном, то есть белом, очищенном хлебе они могли только мечтать. Привычка к ржаному хлебу с первых дней жизни была так сильна, что его отсутствие переносилось с трудом.

Чтобы восстановить здоровье нации, нужно вернуться к выпечке хлеба с помощью дрожжей, существующих в самой природе, в хмеле, солоде. Хлеб на хмелевой закваске содержит все незаменимые аминокислоты, углеводы, клетчатку, витамины В₁, В₂, РР; минеральные вещества: соли натрия, калия, фосфора, железа, кальция, а также микроэлементы: золото, кобальт, медь, которые участвуют в образовании уникальных дыхательных ферментов.

Видимо, неслучайно хлебные колосья называют золотыми. Хлеб на хмелевой закваске дает максимальный сокогонный эффект, т. е. активно извлекает из поджелудочной железы, печени, желчного пузыря ферменты и другие, необходимые для полноценного пищеварения вещества, улучшающие моторику кишечника. Человек, употребляющий такой хлеб, наполняется энергией,



перестает болеть простудными заболеваниями, у него выправляется осанка, восстанавливается иммунитет.

Этапы приготовления домашнего хлеба:

1. Приготовление дрожжей.

Сухой хмель залить двойным (по объему) количеством воды и кипятить до уменьшения воды вдвое. Отвар настоять 8 часов, отцедить и отжать. Один стакан полученного отвара залить в поллитровую банку, растворить в нем 1 ст. ложку сахара, 0,5 стакана пшеничной муки (размешать до исчезновения комков). Полученный раствор поставить в теплое место (30—35 °С), прикрыв тканью на двое суток. Признак готовности дрожжей: количество раствора в банке увеличится примерно вдвое. На два-три килограмма хлеба необходимо 0,5 стакана дрожжей (2 ложки).

2. Количество компонентов.

Для выпечки 650—700 г хлеба необходимо: воды — 1 стакан (0,2 литра); на каждый стакан воды требуется: муки — 3 стакана (400—450 г); соли — 1 ч. ложка; сахара — 1 ст. ложка; масло сливочное или маргарин — 1 ст. ложка; хлопья пшеничные — 1—2 полных ст. ложки; дрожжи — 1 сл. ложка (или закваска).

3. Приготовление опары.

В емкость для замеса наливается один стакан кипяченой воды, охлажденной до температуры 30—35 °С, размешивают в ней 1 ст. ложку дрожжей или закваски и 1 стакан муки. Приготовленный раствор накрывают тканью и ставят в теплое место на 2 часа до образования точечных пузырьков. Наличие пузырьков означает, что опара готова для замеса теста.

4. Замес теста.

В чистую посуду (стеклянная банка объемом не более 0,2 литра, с плотно закрывающейся крышкой) откладываем необходимое количество (1—2 ст. ложки) опары, эта опара послужит закваской для следующей выпечки хлеба, ее необходимо хранить в холодильнике. В емкость с опарой добавляем 2 ст. ложки муки и остальные компоненты, то есть соль, сахар, масло, хлопья (хлопья — не обязательный компонент). Вымешиваем тесто до отлипания от рук и закладываем в форму. Форма заполняется

*Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка,
печь, открытый огонь*



тестом 0,3—0,5 ее объема не более. Если форма не покрыта тефлоном, ее необходимо смазать растительным маслом. Форма с тестом ставится в теплое место на 4—6 часов. Для сохранения тепла ее необходимо плотно укрыть. Если через указанное время тесто увеличится в объеме примерно вдвое, значит оно разрыхлилось и готово к выпечке.

5. Режим выпечки. Форма должна размещаться в середине духовки на решетке. Температура выпечки — 180—200 °С. Время выпечки — 50 минут.



РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА БЕЗДРОЖЖЕВОГО

Как говорят: «Хлеб — всему голова». Зерновые культуры дают силу уму, поэтому они необходимы в нашем рационе. Правильно приготовить хлеб, особенно целебный хлеб без дрожжей — это искусство.

Квасной хлеб

Вкусный, мягкий, но с хрустящей корочкой, хорошо хранится, долго не черствеет, а главное, приготовлен без дрожжей и своими руками для своих близких.

1) Закваска для хлеба

— взять 1 стакан пшеницы для проращивания, прорастить ее (промыть, залить на сутки чистой водой, потом разложить зерна на плоской поверхности и сверху накрыть мокрой тканью, следить за тем, чтобы ткань не высыхала полностью, проростки обычно появляются на 2 сутки), затем все перемолоть (лучше получается на мясорубке) и смешать с 1 стаканом ржано-обдирной муки (если ее нет, то можно взять простой пшеничной муки), добавив немного воды, чтобы получилась каша. Туда же положить 2 ст. ложки сахара. Потом эту кашу надо варить, помешивая, в кастрюльке на медленном огне около 1 часа, чтобы каша стала темной и клейкой (напоминает кашу из размоченного в кипятке черного хлеба). После этого переложить ее в чистую кастрюлю и поставить в теплое место на 1—2 суток, чтобы каша прокисла. Когда она прокисает, то появляются пузырьки на поверхности и характерный запах свежего хлебного кваса. После закисания каши, чтобы увеличить массу закваски, надо в кастрюлю добавить еще 1—1,5 ст. муки (лучше ржано-обдирной), немного воды и сахара 1—2 ст. ложки, и замешать так, чтобы получилось тесто, не сильно жидкое и не густое, все это снова надо поставить на ночь в теплое место, а утром уже



можно брать часть из этой закваски на хлеб, а остальное поставить в холодильник. Там закваска тоже потихоньку скисает, поэтому каждый раз, как берете от закваски часть на хлеб, туда надо досыпать муки и добавлять воды и сахара, чтобы закваска продолжала свое существование. Теперь ее уже все время надо держать в холодильнике. Она там понемногу поднимается, используя для этого новую муку и сахар.

2) Выпекание хлеба

— берете закваски столько, чтобы она составляла $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ от того объема теста, который собираетесь выпекать, и добавляете туда необходимое количество муки и соответственно воды, сахара и соли, например в таком соотношении — $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ стакана закваски, 2 стакана муки (пшеничной, если хотите получить белый хлеб или ржаной, если хотите испечь черный), $\frac{1}{2}$ стакана воды, $\frac{3}{4}$ ч. ложки соли, 1,5 ст. ложки сахара.

Тесто хорошо перемешать в миске ложкой, чтобы не было комочков, по консистенции оно должно напоминать упругое дрожжевое тесто, не слишком твердое, но и не жидкое.

Затем надо взять форму (лучше толстостенную небольшую кастрюлю), смазать ее растительным маслом, выложить туда тесто, сверху разровнять ложкой, а потом разгладить мокрой рукой, чтобы сделать верх будущего хлеба гладким, можно еще маслом смазать потом.

Форма должна быть достаточно большой, чтобы тесто могло подняться и увеличиться вдвое, не вылезая при этом из формы. Эту форму с тестом поставить в теплое место на 2—3 часа, чтобы тесто поднялось.

После того как оно поднимется, поставить его в духовку на самый медленный огонь на 2—2,5 часа. Если форма высокая, но неширокая, то хлебу надо даже 3 часа чтобы пропечься. А если тесто в невысокой, но широкой сковородке, то оно может быть готово и за 1,5 часа выпекания. Проверяйте готовность выпекания старым проверенным способом — если при протыкании теста тонкой палочкой или спицей на ней остается прилипшее тесто, значит оно еще не пропеклось и хлеб не готов, ну а если





ничего не прилипает и в кухне витает аромат свежего хлеба, значит он готов. После выпечки хорошо оставить хлеб остывать в духовке, тогда он равномерно остывает и хорошо потом вытаскивается из формы.

Если на это нет времени, то надо вынуть форму с хлебом из духовки, накрыть его влажным полотенцем и оставить на 20—30 минут, а потом можно его извлечь из формы.

Для улучшения вкуса хлеба, в тесто можно добавлять специи, которые вам нравятся, например кориандр, корицу, тмин, и т.д. А также можно добавлять различные хлопья (овсяные, 2х-, 3х-, 4х-зерновые), сухое молоко, отруби, орехи, финики, изюм и все, что душе угодно.

Вариантов такого хлеба можно придумать множество — пробуйте, экспериментируйте, удивляйте своих близких.

Закваска на воде и пшеничной цельнозерновой муке

Муки пшеничной цельнозерновой — 100 г, воды — 100 мл.

Первый день

Одинаковое количество муки и воды смешать (100 мл воды + 100 г муки). Количество зависит от размеров посуды. Нужно, чтобы смесь заняла не более половины всей банки. Используйте ржаную или пшеничную зерновую муку (цельнозерновую пшеничную). Воду берите комнатной температуры.

Накройте банку марлей, должен быть доступ воздуха и оставьте на сутки в покое. Уровень смеси пометьте, чтобы легче отслеживать процесс брожения.

Второй день

Спустя сутки необходимо половину смеси из банки убрать (можно выбросить), дополнить по 50 г муки и воды в равных пропорциях до первоначального объема. На этом этапе появится легкий запах брожения и пузырьки. И неустойчивая структура теста в виде сот.



Третий день

Спустя еще сутки смесь будет сильно пузыриться, увеличится в объеме и будет пахнуть характерно — кисловато, но не противно. Вынимаем половину смеси и снова дополняем банку до отметки — по 50 г воды и муки.

Четвертый день

Смесь станет «живой» и сильно увеличится в объеме. Смесь будет вся в пузырьках. Это уже полностью готовая рабочая закваска на воде и муке.

Хлеб из пшенично-ржаной муки

*Опара: закваски из пшеничной цельнозерновой
муки — 30 г, пшеничной муки в/с — 200 г,
воды (комнатной температуры) — 100 мл.*

*Тесто: воды (комнатной температуры) — 425 г, ржаной муки —
250 г, пшеничной муки в/с — 500 г, соли — 15 г (1 ст. ложка).*

Опара: закваску соединить с водой, всыпать муку, перемешать. Скатать в шар, выложить в миску и оставить на четыре часа при комнатной температуре. Можно подержать часок так, а после убрать в холодильник часов на восемь-десять.

Тесто: смешать муку, просеять дважды.

Влить в опару всю воду и тщательно перемешать миксером. Добавить муку, месить на средней скорости 3—5 минут. Добавить соль, месить 10 минут на большой скорости.

Тесто выложить на рабочую поверхность, несколько раз сложить, скатать в шар, положить в миску, смазанную маслом, покатавать по миске, чтобы шар покрылся масляной пленкой. Миска должна быть больше шара раза в четыре. Оставить подниматься на 3—4 часа.

Обминать в процессе раза три с перерывом в один час.

Переложить тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Размять тесто в прямоугольник, выдавливая из теста очень крупные пузыри воздуха. Затем у прямоугольника сворачиваем





широкие края в центр. Затем еще раз и защепляем края посередине. Прокатываем, запечатывая шов, и перекладываем хлеб в форму смазанную маслом, швом вниз. Пленкой накрыть хлеб и оставить на два часа на расстойку.

Полностью готовое тесто не пружинит. Если попробовать надавить его пальцем, остается ямка, которая не выравнивается.

Заранее разогреть духовку до 220 °С на дно духовки поставить миску с водой. Надрезать хлеб и посыпать семечкам. Поставить форму с хлебом в духовку и выпекать с паром, сначала 10—15 минут при 220 °С, затем выпустить пар, приоткрыв духовку и вытащить миску с водой (при необходимости перевернуть хлеб на 180 °С), понизить температуру до 200 °С, выпекать 35—45 минут до золотистого цвета.

Готовый хлеб остудить 10 минут в выключенной духовке, а затем переложить на решетку и дать полностью остыть.

Картофельный хлеб

*Отварного картофеля — 230 г, соли — 1 ч. ложка,
сливочного масла — 25 г, муки — 50 г.*

Прежде всего, вам необходимо отварить в подсоленной воде картофель и остудить его. После этого разомните картофель в кастрюле, добавьте соль, масло и такое количество муки, чтобы получилось мягкое тесто.

Затем разделите полученную массу на 2 равные части, Из каждой половины раскатайте лепешки диаметром около 22 см и толщиной 5 мм. Каждую лепешку разрежьте на 4 части и начните выпекать. Выпекать их вы можете под грилем, просто в духовке на противне (в этом случае смажьте противень сливочным маслом) или на плите, на сковороде — все зависит от ваших возможностей и желания. Время запекания составляет 5 минут на каждой стороне до тех пор, пока лепешки не покроются золотистой корочкой.

Подавать хлеб можно сразу горячим, а можно дать ему остыть.



Хлеб без дрожжей

Цельнозерновая мука (можно белая) — 350 г, любой кисло-молочный продукт (или йогурт, или творог с молоком, или кефир) — 300 г, сахар — 2 ч. ложки, соль — 0,5 ч. ложки, разрыхлитель — 2 ч. ложки, черный молотый перец, яйцо, карри — для смазывания.

Просеять муку, смешать ее с разрыхлителем, сахаром, солью. Влить кефир (или что выберете), добавить перца молотого. Вымесить тесто, сформировать из него булочки. Каждую смазать взбитым с карри яйцом. Печь хлеб без дрожжей при 200 °С до готовности.

Хлеб на пиве

Мука пшеничная — 600 г, мука ржаная — 100 г, пиво — 0,5 л, тмин — 1 ч. ложка, соль — по вкусу, кориандр — на кончике ножа, сливочное масло: для смазывания формы.

Такой хлеб полезен и вкусен. И будет как раз, кстати, на завтрак. Для этого в глубокую посуду просеиваем пшеничную и ржаную муку. Затем высыпаем соль по вкусу, тмин и на кончике ножа кориандр. Все это тщательно перемешиваем и вливаем небольшими порциями пиво. За два часа до замешивания теста, пиво надо вытащить из холодильника и оставить при комнатной температуре. Замешиваем мягкое, однородное тесто и, накрыв салфеточкой, оставляем на несколько минут. В это время разогреваем духовку до 220 °С и, как только она разогреется, уменьшаем до 200 °С. Формочку, можно сковородку, смазываем сливочным маслом и выкладываем в него тесто и ставим в духовку. Выпекаем приблизительно 50—55 минут. После этого вынимаем его из духовки, заворачиваем в пергаментную бумагу или в полотенце. Оставляем до полного остывания. Хлеб на пиве готов! Такой хлеб можно подавать практически с любой едой.



Второй хлеб

Мука пшеничная высшего сорта — 50 г, отварной картофель — 225 г, соль поваренная мелкого помола — 0,5 ч. ложки (без горки), масло сливочное (можно заменить маргарином) — 25 г.

Сначала отваривается картошка «в мундирах», затем нужно очистить ее и потолочь толкушкой. Смешать картошку со сливочным маслом, солью и небольшим количеством муки. Тесто должно получиться очень мягким.

Поделить тесто на два куска и сделать из каждого по лепешки где-то в полсантиметра толщиной.

Выпекать в прогретой духовке на высокой мощности минут по пять с каждой стороны.

Жареный хлеб

Соль поваренная мелкого помола — 0,5 ч. ложки, пекарский порошок — 2 ч. ложки, мука пшеничная высшего сорта — 2 стакана, масло растительное (подсолнечное или оливковое) — 1 ст. ложка, свиной жир — для жарки, вода — 0,75 стакана, сахарная пудра — для посыпания жареного хлеба.

Перемешивать в маленькой кастрюльке муку с солью и пекарским порошком. В отдельной эмалированной посудине соединить растительное масло с водой. Из сухой и жидкой смесей замешивать тесто, которое разделить на десяток шариков, каждый из которых расплющить в блинообразную лепешку. Посередине каждой такой лепешечки сделать отверстие. В маленькой сковородке обжарить на свином жирке каждую лепешечку с каждой стороны буквально несколько мгновений. И так каждую по отдельности. Потом на чистую салфетку выложить хлеб и посыпать их сахарной пудрой. Жареный хлеб подавать с джемом или майским медком, но можно и просто хрустеть им, как любимыми с самого раннего детства пончиками. Свиной жир успешно заменяется куриным. Эта чудесная еда готовится в общей сложности менее полчаса.



Домашний ржаной хлеб

*Зерна ржи — 0,75 стакана, масло оливковое — 3 ст. ложки,
вода для теста — 100 мл, тмин — 1 ч. ложка, соль — по вкусу,
вода — по необходимости для проращивания.*

Для начала нужно прорастить зерна ржи (примерно 36 часов). Ее заливают водой, потом воду слить и оставить влажные зерна до появления ростков. Периодически увлажнять.

Затем поместить пророщенные зерна ржи, оливковое масло, 100 г воды, соль и тмин в блендер и измельчить до состояния теста, которое вылить тонким в полсантиметра слоем на специальную тефлоновую поверхность дегидрататора. С одной стороны сушить часов шестнадцать, а с другой — еще часиков восемь примерно.

Итогом столь длительных хлопот получается тонкий хрустящий ржаной хлеб-лепешка. Готовить домашний ржаной хлеб нужно очень долго.

Продукты из пророщенных зерен считаются необычайно полезными.

Заварной хлеб

*Кипяток — 0,3 литра, пшеничная мука высшего сорта — 300 г,
ржаная мука — 200 г, паприка — 2 ч. ложки, сахар — 2 ст. ложки,
соль — 1 ч. ложка, масло оливковое — 2 ст. ложки,
сухие дрожжи — 2 ч. ложки.*

Через сито просеять муку и всыпать в форму хлебопечки, туда же добавлить паприку, масло и сахар с солью.

Запустить режим замеса теста и помаленьку вливать горячую воду. Муки может быть недостаточно, тогда нужно еще немножечко добавить.

Следите за состоянием колобка, он должен быть аккуратненьким, не размазанным. Когда тесто замесилось, выпекать хлеб на базовом (он же — основной) режиме. Дайте хлебу остыть и подавайте к столу.





Хлеб на кефире

Муки — 4 стакана, сахара — 3 ст. ложки, соли — 1 ст. ложка,
соды — 1 ч. ложка, растительного масла — 3 ст. ложки,
сливочного масла — 100 г, яйцо — 1 шт., кефира — 300 мл.

Возьмите глубокую посуду (лучше эмалированную), смешайте в ней муку, соль, сахар, соду и размягченное сливочное масло, а также масло, яйцо и кефир. Все хорошо перемешайте.

Сформируйте из теста шар, на нем сделайте неглубокий надрез в форме буквы «Х».

Разогрейте духовку до 200 °С.

Смажьте противень (или форму для выпекания) растительным маслом, выложите на него тесто. Сверху можно смазать кефиром (только немного) и поставить в духовку на 40—50 минут.

После того как хлеб испечется, переложите его на тарелку или поднос и дайте немного остыть.

Русская кухня славится множеством сортов хлеба из ржаной муки. Сначала просеивают через сито пшеничную и ржаную муку. В посудину со смесью всыпают дрожжи и сахар и все это перемешивают.

Делают углебление и льют туда масло и теплую воду. Все это вымешивают вручную прямо в посудине. Потом перекаладывают на посыпанный мукой кухонный стол и вымешивают минут десять.

Тесту придают шарообразную форму и держат накрытым влажным полотенцем два часа в теплом месте в смазанной маслом посудине. Тесто прижимают рукой и вымешивают еще десять минут и снова дают подойти в теплом месте минут сорок. Духовку прогревают до 180—200 °С и выпекают хлеб минут двадцать с небольшим. Тем временем холодную воду тщательно перемешивают с яичным белком.

Хлеб достают из духовки и смазывают яичной смесью, а потом пекут еще примерно полчаса. Корочка должна стать твердой и покрыться аппетитным румянцем. Когда хлеб остынет, его можно подавать к столу.



Маца

Мука — 1 кг, вода — 0,5 л.

Маца — это ритуальный хлеб, который пекут в память об исходе евреев из Египта. О том самом времени, когда евреям пришлось спешно бежать и некогда было напечь хлеба в дорогу. Ее и употребляют как хлеб с любой едой. Но из самой мацы тоже можно сделать много разных блюд. И кнедлах, и мацебрай, даже можно испечь торты, потому что употребление любой другой муки, кроме мацовой, в эти дни запрещено. Кошерной является только маца и мука из перемолотой мацы. Кулинарный рецепт мацы крайне прост.

Сама маца может быть сделана из любой муки — пшеничной, ржаной, ячменной или овсяной. Что делать, если предки евреев не успели испечь ничего вкусного и во время бегства взяли с собой только муку и воду, которые заготовили с вечера для опресоков.

Тщательно просеиваем муку через сито и струйкой вливаем в нее воду, постоянно помешивая. Никаких комков быть не должно. Раскатываем очень тонкие лепешки толщиной не более 1,5 мм. Раскатанное тесто прокалываем вилкой или специальной дощечкой со множеством торчащих гвоздиков. Выпекаем в духовке при температуре в 180 °С.

Такая маца может долго храниться и получается хрустящей и ломкой.

Кукурузный хлеб

*Кукурузная мука — 3 стакана, пшеничная мука — 3 стакана,
соль — 1 ст. ложка, сода — 3 ч. ложки, сахар — ½ стакана,
растительное масло — 5 ст. ложек, молоко — 4 стакана.*

Начинаем с того, что смешиваем муку, воду и соль в глубокой кастрюле. Во второй емкости соединяем сахарный песок, молоко и растительное масло, тщательно перемешиваем. После этого



перемешиваем муку и молочную массу, вымешиваем до средней консистенции.

Затем выливаем тесто в большую форму, предварительно промазанную жиром или маслом. Разогреваем духовой шкаф до средней температуры (примерно в 180 или 200 °С), помещаем туда форму и выпекаем хлеб примерно 45 минут. После того как хлеб зарумянится, вынимаем его из духовки, охлаждаем и подаем.

Традиционный ирландский содовый хлеб

*Мука (высший сорт) — 900 г, жирные сливки (33 %) —
2 ч. ложки, молоко или нежирные сливки — 2—3 стакана,
соль — ½ ложки, сода — 1 ч. ложка.*

Сначала нужно замесить тесто. Для этого смешайте муку, жирные сливки, соль, погасите соду, соберите все холмиком и аккуратно влейте в углубление молоко. Хорошенько вымесите тесто, но чтобы оно получилось достаточно мягким. Сформируйте из подготовленного теста корж толщиной 25 см и выложите его в форму для выпечки хлеба, предварительно смазанную маслом. Нагрейте духовку до 250 °С и выпекайте хлеб до готовности. Проверьте степень готовности деревянной зубочисткой. В случае подгорания хлеба, можно его накрыть фольгой.

Лепешка мексиканская

*Пшеничная мука — 4 чашки, порошок для выпечки (разрыхлитель теста) — ⅛ ч. ложки, растительный жир — 0,5 чашки,
соль — 0,5 ч. ложки, теплая вода — 1 чашка.*

Мексиканскую лепешку по-другому называют тортильей. Обычно готовятся мексиканская лепешка из пшеничной или кукурузной муки. Кстати, испанские тортильей не имеет никакого отношения к мексиканским тортильям, они все лишь одноименны. Этот кулинарный рецепт делается из пшеничной муки. И пшенич-



ная тортилья очень сильно отличается от кукурузной. Она лучше тем, что дольше сохраняется и остается мягкой. Для приготовления мексиканских лепешек просеять муку в глубокую посудину, добавить порошок для выпечки и тщательно перемешиваю. Затем добавляю в муку растительный жир и перемешать венчиком до рассыпчатой однородной массы. После этого в теплой воде растворить соль, и влить соленую воду в посуду с мукой струйкой тоненькой, постоянно помешивать, для того чтобы мука смогла впитать в себя всю жидкость. Вымешивать тесто около 2 минут и формировать из теста небольшой шар, накрывать его легкой салфеткой, оставить на полчаса. После того как тесто настоится, делить его на 10—12 частей, каждую часть раскатывать в тоненькую лепешку и жарить их в сковородке с толстым дном.

Лаваш

*Муки высшего сорта — 500 г, соли — 1—2 щепотки,
теплой воды — 1—2 стакана.*

Хлебобулочные изделия в Азербайджане выпекаются в специальных печах. Хлеб обычно выпекается в виде лаваша — пресной тонкой лепешки.

Но для приготовления этой еды совсем необязательно иметь в доме специальную печь. Можно испечь используя для этого обычную кухонную плиту.

Чтобы испечь лаваш, основу азербайджанской кухни, сначала нужно приготовить тесто. Для этого взять муку высшего сорта, тщательно просеять ее через сито. Добавить соли.

Выложить тесто на слегка обсыпанный мукой стол и месить около 10 минут, постепенно добавляя воды, чтобы тесто стало гладким. Причем, для лаваша тесто должно получиться крутым. Затем снова посыпать стол мукой, взять скалку и раскатать тесто так, чтобы в результате получилась очень тонкая лепешка. Эту лепешку выложить на противень, который предварительно нужно посыпать мукой. Поставить противень в разогретую духовку и



выпекать лаваш в течение 5—10 минут, пока он не приобретет золотистый оттенок. Подавать на стол лаваш следует слегка остывшим, в дополнение к горячим блюдам и закускам.

Ирландский содовый хлеб в чугунной сковороде

*Молоко — 1 стакан, столового уксуса — 1 ч. ложка,
муки — 2 стакана, соли — ½ ч. ложки, соды — ½ ч. ложки.*

Разогрейте духовку до 200 °С. В кружке добавьте уксус в молоко и дайте постоять 10 минут, чтобы молоко свернулось.

В средней миске смешайте муку, соду и соль. Добавить скисшее молоко. Выложите тесто, соскребая остатки со стенок миски, на присыпанную мукой поверхность и сформируйте лепешку. Выложите эту лепешку на чугунную сковородку.

Выпекайте 15 минут в разогретой духовке или до образования корочки.

Домашний содовый хлеб

*Муки — 4 стакана, сахара — 4 ст. ложки, соды — 1 ч. ложка,
разрыхлителя — 1 ст. ложка, соли — ½ ч. ложки, маргарина
или сливочного масла, размягчить — 100 г, кефира —
1 стакан, яйцо, сливочного масла, растопить (для смазки) —
2 ст. ложки, кефира (для смазки) — 2 ст. ложки.*

Разогрейте духовку до 190 °С. Слегка смажьте маслом противень для выпечки.

В большой миске смешайте муку, сахар, соду, разрыхлитель, соль и маргарин. Маргарин можно порубить с мукой ножом, сечкой или вилкой, еще проще — повернуть все в комбайне. Добавьте 1 стакан кефира и яйцо.

Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность и немного помесите. Слепите из теста шар и положите на подготовленный



противень для выпечки. В небольшой миске смешайте растопленное сливочное масло и 50 мл кефира; смажьте буханку этой смесью.

Острым ножом сделайте крестообразный надрез на поверхности буханки.

Выпекайте в предварительно разогретой духовке 45—50 минут, или до тех пор, пока зубочистка, вставленная в центр буханки, не станет выходить чистой, 40—50 минут.

Пока хлеб печется, можно продолжать смазывать буханку смесью со сливочным маслом.

Быстрый кукурузный хлеб

*Сливочного масла — 100 г, сахара — $\frac{2}{3}$ стакана, яйца — 2 шт.,
кефира — 1 стакан, соды — 0,5 ч. ложки, кукурузной крупы
(манки) — 1 стакан, муки — 1 стакан, соли — 0,5 ч. ложки.*

Разогреть духовку до 190 °С. Смазать круглую или квадратную форму диаметром 22 см (можно делать в чугунной сковородке, в форме для хлеба или для маффинов).

Растопить сливочное масло в большой сковородке. Снять с огня и добавить сахар. Быстро добавить яйца и перемешать. Добавить соду в кефир и вылить в тесто.

Вмешать кукурузную крупу, муку и соль, и перемешать. Должно получиться не совсем однородно, с небольшими комочками. Выложить тесто в смазанную форму.

Печь в разогретой духовке 190 °С 30—40 минут.

Быстрый домашний хлеб без дрожжей

*Геркулеса (быстрого или обычного) — 1 стакан,
цельнозерновой (или обычной) муки — 1 стакан, разрыхлителя —
2 ч. ложки, соли — $\frac{1}{2}$ ч. ложки, меда — 1 $\frac{1}{2}$ ст. ложки,
растительного масла — 1 ст. ложка, стакан молока.*



Разогрейте духовку до 230 °С. Сделайте это до того, как начнете замешивать тесто!

Измельчите овсянку в кухонном комбайне или кофемолке (желательно, но не обязательно). В большой миске смешайте овсяные хлопья, муку, разрыхлитель и соль. В другой миске растворите мед в растительном масле, а затем добавьте молоко и перемешайте. Смешайте обе смеси и перемешайте, пока у вас не получится мягкое тесто. Слепите из теста шар и положите на слегка смазанный маслом противень для выпечки.

Выпекайте в предварительно разогретой духовке примерно 20 минут, или до тех пор, пока дно при постукивании не будет издавать глухой звук.

Медово-пшеничный хлеб на кефире

Сухих активных дрожжей — 2 ½ ч. ложки, цельнозерновой пшеничной муки — 1 стакан, обычной муки — 2 стакана, соды — ½ ч. ложки, соли — 1 ч. ложка, меда — 3 ст. ложки, растительного масла — 1 ½ ст. ложки, кефира, комнатной температуры — 1 ½ стакана.

Смешайте дрожжи, цельнозерновую пшеничную муку, обычную муку, соду, соль, мед, растительное масло и кефир в ведерке хлебопечки.

Для ручного замеса: растворите дрожжи в небольшом количестве теплой воды с ложечкой сахара, затем замесите тесто. Помесите его минут 8, сложите в миску, накройте и дайте подняться в теплом месте, пока не увеличится в размере примерно в 2 раза, около часа.

Если вы будете выпекать хлеб в хлебопечке, выберите настройку для средней температуры, буханка получается большая, около 750 г.

Если вы будете выпекать хлеб в духовке, выберите режим «Тесто». Достаньте тесто из хлебопечки и выложите в форму для выпечки, смазанную маслом. Или сформируйте буханки на про-



тивне. Дайте подняться в форме, пока не увеличится в размере в два раза.

Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 25 минут, или пока дно буханки при постукивании не станет издавать глухой звук.

Квасной (кислый) хлеб

*Закваски — 1 стакан, теплой воды — 1 ½ стакана,
соли — 1 ½ ч. ложки, сахара — ½ стакана, растительного
масла — ½ стакана, хлебной муки (или муки высшего сорта) —
6 стаканов.*

Смешайте сахар, масло, соль, воду и 1 стакан закваски в большой миске. Просейте муку и добавьте в смесь.

Смажьте тесто маслом и положите тесто в смазанную маслом миску, накройте и оставьте подниматься на ночь.

На следующий день помесите тесто 10 минут. Разделите пополам и положите в две смазанных маслом формы для выпечки хлеба. Дайте тесту подняться, пока оно не увеличится в объеме вдвое.

Выпекайте при температуре 180 °С 40—45 минут, или пока хлеб не станет золотистым и не станет издавать глухой звук при постукивании. Выложите из форм и дайте остыть на решетках.

Мультизерновой хлеб

*Теплая вода — 2 стакана, дрожжи —
10 г, мука пшеничная высшего сорта — 1 стакан,
мука цельнозерновая — 2,5 стакана
(ржаная, гречневая, овсяная), отруби — 0,5 стакана,
растительное масло — 2 ст. ложки,
сахар — 2 ч. ложки, соль — 1 ч. ложка.*

Дрожжи с сахаром разводим в воде, пусть постоят минут 20 до набухания.



Смешиваем сухие ингредиенты, небольшими порциями добавляем и хорошо замешиваем тесто в мягкий, не сильно тугий шар. Смазываем растительным маслом, кладем в миску и накрываем полотенцем. Оставляем в теплом месте до поднятия теста на час или два.

Разогреваем духовку до 200 °С. Готовое тесто еще раз обминаем, формируем хлеб, выкладываем на противень, обсыпанный мукой, делаем разрезы. Оставляем еще минут на 10—15.

Стенки духовки обрызгиваем водой, на дно ставим емкость с водой.

Далее смазываем хлеб небольшим количеством воды и ставим в разогретую духовку. Выпекаем мультизерновой хлеб до красивого золотисто-румяного цвета, проверяем зубочисткой.

Время зависит от размера хлеба и духовки.

Готовый хлеб остужаем и уже после разрезаем.

Плоский хлеб

*Дрожжи быстродействующие — 1 пакетик,
соль — 1 ч. ложка, мука белая — около 2 стаканов,
оливковое или другое растительное масло — 4 ст. ложки, непросеянная мука — 1 стакан, кукурузная мука — 1 ст. ложка,
лук красный (тонко нарезанный) — 1 шт.,
сыр пармезан — 2 ст. ложки, розмарин свежий — 1 ст. ложка,
черный молотый перец — ¼ ч. ложки,
крупная соль (по желанию).*

В большой миске смешать дрожжи, 1 ч. ложки соли и 1 стакан белой муки. В небольшой кастрюле разогреть 2 ст. ложки масла и 1 стакан воды на среднем огне.

Разогреть до температуры 50 °С. На низкой скорости миксером смешать горячую жидкость с мучной смесью. Взбивать до однородности.

Добавить ½ стакана белой муки, взбивать еще 2 минуты. Ложкой вмешать непросеянную муку. Переложить тесто в большую



миску и замешивать в течение 8 минут, используя при этом еще около $\frac{1}{2}$ стакана муки. Накрыть и отставить на 15 минут. Металлический противень (32,5x22,5 см) смазать маслом и посыпать кукурузной мукой.

Выложить тесто на противень, распределить по всей поверхности. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 30 минут, пока тесто не поднимется.

В большой сковороде на среднем огне разогреть 1 ст. ложку масла. Высыпать лук, жарить до золотистого цвета. Духовку разогреть до 210 °С.

Пальцем сделать углубления в тесте на расстоянии 2,5 см. Полить корж оставшейся 1 ст. ложкой масла.

Переложить лук на тесто в противне. Посыпать оставшимися ингредиентами.

Выпекать 20—25 минут до золотистого цвета. Охладить на металлической решетке в течение 10 минут. Подавать теплым или холодным. По желанию можно посыпать крупной солью.

Хлеб на ржаной закваске

Для закваски: ржаная мука, теплая вода.

Тесто для хлеба: ржаной муки (сеяной) — 2,5 стакана,

пшеничной муки — 0,5 стакана, сахара —

1 ст. ложку, соли — 2 ч. ложки (без верха),

растительного масла —

2 ст. ложки, закваски — 5 ст. ложек,

примерно 1 стакан теплой воды.

Закваска зреет несколько дней, но ее делают один раз. Потом просто подкармливают ее и держат в холодильнике до следующей выпечки.

Стакан ржаной обдирной муки развести примерно стаканом теплой воды.

Тесто должно получиться по консистенции, похожим на тесто для оладий.



Ставим в теплое место, накрываем, но оставляем щелочку, чтобы закваска могла дышать. Один-два раза в день перемешиваем.

На следующий день покормить закваску — подлить водички и добавить ржаной муки.

На третий день то же самое (чтобы консистенция теста осталась похожей на тесто для оладий), перемешиваем и оставляем на день в теплом месте (желательно 25—26 °С). Она должна активно пузыриться.

Где-то на четвертый день может использовать закваску для замешивания теста или поставить в холодильник.

Если закваску долго не используете, подкармливайте ее раз в неделю мукой и водой.

Для выпечки следующего хлеба берем некоторое количество, а закваску подкармливаем, ставим в тепло, чтобы опять начала пузыриться (это примерно на 1—2 часа), а затем опять в холодильник. И так получается «вечный двигатель» — закваска для ржаного хлеба.

Замешиваем тесто обычной ложкой. Тесто должно быть такой максимальной густоты.

Все — накрываем посуду с тестом крышкой и оставляем тесто для подъема. Если замешиваем вечером, то оставляем на ночь, а утром печем; или, утром, уходя на работу замешиваем, а, придя с работы, печем.

За время подъема тесто хорошо запузырится и поднимется, перемешайте его, смажьте форму для выпечки растительным маслом и посыпьте сухарями, выложите ложкой тесто, разровняйте и оставьте опять для подъема (теперь оно поднимется быстрее, где-то за час).

Выпекайте в духовке на среднем уровне при температуре 200 °С 1 час. Затем, вынув форму из духовки, смажьте всю поверхность хлеба кисточкой, окуная ее в теплую воду.

Выложите хлеб на вафельное полотенце, дайте ему почти остыть, а потом, прямо в полотенце, положите в полиэтиленовый пакет на созревание (по крайней мере, часа на 2, не меньше) — будет мягким.

*Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка,
печь, открытый огонь*



Овсяный хрустящий хлеб

*Муки — 3 стакана, овсянки — 2 стакана,
сливочного масла — 80 г, соды — 1 ½ ч. ложки,
щепотку соли, кефира — 2 стакана.*

Овсянку смешать с мукой. Добавить растопленное сливочное масло. Добавить соль и соду. Перемешать.

Добавить кефир, постепенно. Тесто должно получиться не очень липким. Выложить на присыпанную мукой поверхность и помесить немного. Собрать тесто в шар.

Затем слегка приплюснуть и выложить на противень.

Выпекать в разогретой духовке около 30 минут при температуре 220 °С градусов, затем снизить температуру до 160 и печь еще около 30 минут.

Фокачча

*Сахар — 1 ч. ложка, дрожжи сухие, быстрорастворимые —
2 ¼ ч. ложки, теплая вода — ⅓ стакана, мука пшеничная,
высшего сорта — 2 стакана, масло оливковое первого
холодного отжима — 2 ст. ложки, соль — 1 ч. ложка.*

В теплую воду насыпать сахар и дрожжи. Размешать до полного растворения дрожжей. В миске комбайна или другой большой миске смешать муку и жидкость. Перемешивать тесто до однородного состояния, в течение около 1—2 минут.

Сформировать тесто в шар, накрыть миску пищевой пленкой и поставить в теплое место на 30—40 минут (тесто должно увеличиться в размере в два раза).

Включить духовку для предварительного разогрева до 240 °С. Тесто выложить на присыпанную мукой поверхность, слегка обмять и раскатать скалкой в пласт размером около 25х28 см. Выложить пласт на промасленный противень, посыпать солью и поставить в разогретую духовку. Выпекать фокаччу до золотистого цвета в течение 10—15 минут.





Хлеб «Рыжий»

*Мука — 3 стакана, молоко — 1 стакан, дрожжи —
2 ч. ложки, сливочное масло — 20 г, сахар — 2 ст. ложки,
прованские травы — 1 ч. ложка, томатная паста —
1 ст. ложка, соль — по вкусу, кунжут — по вкусу.*

Замешиваем тесто до эластичности, делим на две части. В одну часть добавляем томатную пасту и хорошо перемешиваем, чтобы тесто было равномерно окрашено. В другую часть теста добавляем чеснок (через пресс) и прованские травы.

Выкладываем тесто в разные мисочки и оставляем подходить на часа полтора.

Далее раскатываем оба теста в прямоугольные пласты. На светлый пласт укладываем розовый, скручиваем неплотно в рулетик, швом вниз, накрываем полотенцем и даем подойти минут 40.

Смазываем молоком и посыпаем кунжутом. Отправляем в духовку, разогретую до 200 °С, на 15 минут. Потом понижаем температуру до 180 °С и готовим еще 20 минут.

Плоский хлеб с сырным соусом

Мука пшеничная — 500 г, разрыхлитель — 1 ст. ложка, соль — 1 ч. ложка, масло сливочное, охлажденное (порезанное маленькими кубиками) — 100 г, молоко — 280 г, яйца (слегка взбитые) — 2 шт.

*Для соуса: сливочный сыр, зеленый резаный лук,
укроп резаный свежий.*

Включить духовку для предварительного разогрева до 180 °С.

Приготовить тесто для хлеба: в большую миску просеять муку, разрыхлитель и соль. Затем выложить в мучную смесь масло и руками превратить все в крошкообразную массу.

В другой миске смешать молоко и яйца. Затем вылить эту смесь в крошкообразную массу и замесить однородное тесто. Затем выложить тесто для хлеба на присыпанную мукой поверхность и слегка обмять.



Сформировать из теста шар, а затем придавить, чтобы получилась своеобразная лепешка.

Противень застелить пергаментом, а на него выложить лепешку. Сделать ножом надрезы по поверхности будущего изделия. Слегка присыпать изделие мукой и поставить в разогретую духовку. Выпекать хлеб до сухой палочки, около 25 минут.

Готовый хлеб достать из духовки и оставить остывать при комнатной температуре. Тем временем приготовить соус. Сливочный сыр смешать с травами и поставить на 10 минут в холодильник.

Подавать хлеб с соусом.

Хлеб из кукурузной муки, приготовленный на сковороде

*Мука кукурузная — 1 ½ стакана, мука пшеничная — ½ стакана,
кукурузные зерна, консервированные — 300 г, сметана
нежирная — 240 г, яйца (слегка взбитые) — 3 шт.,
кинза свежая (мелко рубленая) — 2 ст. ложки,
сыр чеддер (измельченный) — ½ стакана (по желанию).*

Включить духовку для предварительного разогрева до 230 °С. Круглую форму или сковороду со съемной ручкой диаметром около 25 см слегка смазать маслом и поставить в духовку нагреваться минут на 5.

В большой миске смешать пшеничную и кукурузную муку. Затем добавить кукурузу, кинзу, сметану и взбитые яйца. Перемешать до однородного состояния. Вылить тесто в промасленную сковороду. Если используется сыр, то посыпать сверху измельченным сыром.

Поставить сковороду в разогретую до 230 °С духовку и выпекать хлеб до золотисто-коричневого цвета в течение 20—25 минут.

Готовый хлеб из кукурузной муки порезать на порционные куски прямо в сковороде и подавать горячим или остывшим.



Хлеб из муки грубого помола

Мука пшеничная — 1 ½ стакана, мука грубого помола — 1 ½ стакана, овсяные хлопья — 1 стакан, сахар — ¼ стакана, разрыхлитель — 1 ст. ложка, соль — 1 ½ ч. ложки, пищевая сода — 1 ч. ложка, маргарин или масло — 6 ст. ложка, золотистый изюм — 1 ½ стакана, семена тмина — 2 ч. ложки, кислое молоко или пахта — 1 ½ стакана.

Предварительно разогреть духовку до 180 °С. В большой миске смешать первые 7 ингредиентов. Добавить порубленный маргарин, хорошо перемешать до состояния однородных крошек.

Добавить тмин и изюм. Добавить кислое молоко. Вымесить однородное тесто. Противень смазать маслом.

Руками на посыпанной мукой доске замесить не очень упругое тесто. Сформировать шар. Выложить на противень.

Слегка присыпать мукой. В центре шара сделать надрез крест на крест. Выпекать в течение часа. Охладить на решетке.

Хлеб с перловой крупой

Перловая крупа — 2 стакана, пахта или кислое молоко — 2 стакана, вода — 1 стакан, перловая мука — 2 стакана, сода — 1 ч. ложка, соль — 1 ч. ложка.

Перловую крупу промыть и выложить в глубокую миску. Залить крупу пахтой или кислым молоком, накрыть миску пищевой пленкой и поставить в холодильник. Выдержать крупу в холодильнике 12 часов (лучше делать это на ночь).

Утром включите духовку для предварительного разогрева до 175 °С. Форму для хлеба или сковороду со съемной ручкой диаметром около 20 см слегка смазать растительным маслом.

В миску с крупой и пахтой налить воду и переложить эту массу в блендер или кухонный процессор, пульсировать до однородного состояния. Перелить массу из процессора в большую миску, добавить перловую муку, соду и соль, хорошо перемешать.

*Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка,
печь, открытый огонь*



Перелить тесто в подготовленную форму и поставить в разогретую духовку. Выпекать хлеб около 45—50 минут, до готовности. Готовый домашний хлеб должен остыть минут 30—50 перед подачей к столу.

Мексиканский хлеб — тортилья

Мука кукурузная — 225 г, соль — 1 ч. ложка, мука пшеничная — 225 г, сало (или маргарин) — 25 г, вода — 300 мл.

Перемешать кукурузную муку, соль и пшеничную муку, добавить жир (сало) или маргарин и размешать, пока смесь не будет напоминать хлебные крошки. Добавить воду и вновь перемешать до однородной консистенции. Сформовать 4 шара размером с теннисный мяч и оставить на 1 ч, накрыв полотенцем, смоченным в чае. Раскатать каждый шар в блин диаметром 25 см. Нагреть несмазанную решетку для гриля или большую сковороду для жарения и жарить кукурузный хлеб на достаточно большом огне.

Отрубной хлеб

*Мука пшеничная грубого помола — 0,5 стакана,
мука пшеничная — 0,5 стакана, вода минеральная
(газированная) — 1 стакан, масло растительное — 4 ст. ложки,
отруби — 4 ст. ложки, семена тмина — по вкусу.*

Смешайте минеральную воду с мукой грубого помола, отрубями и тмином. Добавьте просеянную пшеничную муку, масло и быстро замесите мягкое тесто. Тесто раскатайте в пласт, сформируйте рулет и уложите его на смоченный водой противень.

Выпекайте в духовке около 20 минут при температуре 200 °С. Снизьте температуру до 150 °С и допекайте хлеб еще 25—30 минут. Готовый бездрожжевой хлеб заверните во влажное льняное полотенце, вложите в полиэтиленовый пакет или накройте пленкой и дайте «отдохнуть» 1 час.



Гречневый хлеб

*Молоко — 2 стакана, мука гречневая — 4 стакана,
йогурт — 1 ст. ложка, сода — 3 ч. ложки, масло растопленное —
1 стакан, соль — 0,5 ч. ложки, сахар — 0,75 ст. ложки,
орех грецкий рубленый — сколько уйдет.*

Смешайте молоко, йогурт, масло и орехи. Смешайте муку, соду, соль и сахар. Смешайте муку и молоко для получения липкой массы. Вылейте тесто в форму для выпечки. Разогрейте духовку до высокой температуры.

Выпекайте в течение 30—45 минут, пока корочка не затвердеет и не покроется трещинами.

Хлеб «Филин»

*Кефир — 1 стакан, вода — 1 стакан, сахар — 1 ст. ложка,
соль — 1 ч. ложка, масло сливочное — 2 ст. ложки, масло
растительное — 2 ст. ложки, дрожжи (сухие) — 1 пакет (8 г),
мука (примерно) — 4 стакана, льняное семя — по вкусу*

Тесто: 1 стакан кефира + 1 стакан воды, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, 1 пакетик сухих дрожжей, примерно 4 стакана муки и льняное семя по вкусу.

Замесить тесто в хлебопечке или самим. Выпекать в заранее разогретой духовке при температуре 200—220 °С.

Хлеб на скорую руку

*Мука с разрыхлителем — 350 г, пиво светлое — 1 бутылка,
соль — 1 ч. ложка, сахар — 1 ч. ложка.*

Этот замечательный хлеб замешан на пиве вместо дрожжей. Его очень просто превратить в «хлеб-здоровье», добавив разные сорта очищенных семечек и/или орехов по вкусу. Возможен и

*Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка,
печь, открытый огонь*



сладкий вариант — добавляем в тесто изюм или нарезанные сушеные финики, а сверху смазываем тесто смесью из 2 ложек молока с ложкой сахара.

Нагреваем духовку до средней температуры (180 °С). В миске хорошенько смешиваем муку и пиво. Добавляем соль, сахар и любую из добавок по вкусу. Смешиваем.

Выкладываем в форму и выпекаем примерно 35 минут до золотистого цвета.

В хлеб можно добавить по две столовые ложки семечек разных сортов, орехов или мелко нарезанных маслин без косточек, зеленых или черных.

Старинный марокканский хлеб

*Мука пшеничная — 1 стакан, мука ячменная — 1 горсть,
масло растительное — 1 ст. ложка, чеснок — 1 зубчик,
соль — 1 щепотка, вода — сколько уйдет.*

Просеять муку, посолить, в мучной горке сделать в центре углубление и влить в него немного воды. Размешать, добавить растительное масло и энергично месить руками в течение 20 минут. Скатать тесто в шар. Очищенный зубчик чеснока воткнуть в середину шара. Положить в посуду и оставить подходить минимум на 24 ч. Затем вынуть чеснок и испечь хлеб. При разделке оставить кусок теста для использования в качестве опары на следующий день.

Обыкновенный ржаной хлеб

Мука — 8 кг, вода — 4 л, соль — 80 г.

Закваску готовим. В квашню наливаем теплую воду, разведенную закваску, всыпаем $\frac{1}{3}$ муки, тщательно перемешиваем, разравниваем поверхность, присыпаем мукой, плотно прикрываем крышкой, ставим в теплое место. Через 12—14 часов в тесто до-



бавляем соль и всю остальную муку. После этого тщательно вымешиваем и ставим опять в теплое место. Как только тесто поднимется, можно закладывать в печь.

Обыкновенный ржаной хлеб в некоторых деревнях выпекают с добавлением картофеля (на 4 кг муки — 1,5 л воды, 1 кг картофеля, 40 г соли). При этом картошку варят в мундире, очищают от кожицы, толкут (можно пропустить через мясорубку) и закладывают одновременно с третью муки.

Хлеб ржаной черный

*Мука ржаная просеянная крупного помола — 10 кг,
вода — 5 л, соль — 100 г, закваска — сколько уйдет.*

В подогретую воду всыпать $\frac{1}{3}$ муки, добавить разведенную в теплой воде закваску и, тщательно перемешав опару, сверху посыпать мукой. Квашню с опарой тепло накрыть и поставить в теплое место кваситься. Во время брожения опара увеличивается в 3—4 раза, поэтому при замесе она не должна занимать более $\frac{1}{3}$ объема квашни. Приблизительно через 14 часов, когда тесто достаточно разрыхлится (увеличится в объеме в 2—3 раза), его следует хорошо размешать и, всыпав остальную муку и соль, тщательно вымесить. Поверхность теста смочить водой, тепло накрыть, поставить в теплое место и дать подойти. Печь затопить, когда тесто начнет подниматься. Буханки разделить на столе или на хлебной лопате, выстланной сухими листьями капусты, клена, аира или посыпанной мукой. Готовность хлеба определяется по звуку. Надо постучать по дну буханки: если звук звонкий, хлеб готов. Поверхность выпеченного хлеба слегка смочить холодной водой, накрыть чистой полотняной тканью и дать остыть на кухне. Теплые буханки нельзя выносить на холод, класть одна на другую, мять, так как от них отстает корка. Буханки лучше всего хранить в темном сухом прохладном месте на полках. Хлеб можно испечь из расчета на неделю и даже на две.



Пури — индийский жареный хлеб

*Для теста: мука — 400 г, крупа манная — 150 г, вода — 300 мл,
масло растительное — 1 ст. ложка, соль — 1 щепотка.*

Для фритюра: масло растительное — сколько уйдет.

Просеять муку, смешать с манной крупой и солью, добавить растительное масло, влить воду и замесить тесто. Тесто должно быть эластичным и достаточно влажным. Из небольшого куса теста сделать шарик, обмакнуть его в растительное масло и раскатать в лепешку диаметром 7—8 см. Жарить пури в кипящем масле. Чтобы проверить, достаточно ли масло разогрелось, следует бросить в него кусочек теста. Если тесто вздуется, температура масла достаточная. Каждую лепешку жарить отдельно. Чтобы пури не вздувались, во время жарения их необходимо прижимать лопаточкой. Поджаренные лепешки поставить вертикально и дать стечь маслу.

Подовый пшеничный хлеб с отрубями

*Отруби пшеничные — 1,5 кг, соль — 2 ст. ложки,
дрожжи (84 г) — 2 кубика, мука пшеничная — 250 г,
сахар — 1 ч. ложка, вода теплая — 1 л, молоко — 4 ст. ложки.*

Основу этого питательного хлеба составляют мелко помолотые зерна и отруби.

Отруби перемешать с солью в миске, накрыть и поставить в теплое место. Покрошить дрожжи на муку, перемешать с сахаром, небольшим количеством воды и мукой, накрыть и поставить подходить в теплое место на 30 минут. Дрожжевую закваску перемешать с отрубями и оставшейся водой. Тесто взбивать до образования пузырей, накрыть и поставить подходить в теплое место на 45 минут. На противень положить бумагу. Тесто замесить, посыпанными мукой руками разделить на две части и придать тесту соответствующую форму, положить на противень, накрыть и по-



ставить подходить на 30 минут. Разогреть духовку до 220 °С. Поставить на дно духовки жаропрочную посуду с холодной водой. На поверхности теста сделать 4 надреза и смазать молоком. Хлеб выпекать на среднем уровне духовки 50 минут до образования золотистой корочки.

Хлеб домашний ржаной постный без дрожжей

*Мука ржаная — 600 г, соль — 2 ч. ложки, вода — 1,5 стакана,
масло для смазывания — сколько уйдет.*

Муку залить теплой водой с солью и замесить тесто. Выложить тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой тонкую глиняную миску, наколоть вилкой, смочить водой, посыпать мукой и запечь в духовке до румяной корочки. Такой хлеб без дрожжей должен быть весом не более 800 г, иначе он плохо пропечется.

Хлеб докторский, вегетарианский

*Мука — сколько уйдет, отруби — сколько уйдет,
вода — сколько уйдет.*

Муку, приготовленную с отрубями, всыпают в квашню, не густо разводят теплой водой, почти горячей и ставят в теплое место на ночь. Ни закваски, ни соли, ни пряностей класть не следует. На следующее утро делают из этого теста хлебы небольших размеров и пекут в печи такой же температуры, как для обычного хлеба, 1—1,5 часа. Когда хлеб вынут из печи, его следует тотчас же опустить на 3—4 минуты в горячую воду, а затем опять посадить в печь для просушки. Хлеб этот черствеет медленно. Его надо держать в прохладном месте, а если корка очень тверда, то обернуть хлеб в мокрую салфетку. Самый лучший этот хлеб из пшеничной муки, но можно печь из ржи, ячменя и овса с той только разницей, что эту муку надо один раз просеять через крупное решето.



Хлеб черный ржаной заварной

*Мука ржаная просеянная — 10 кг, вода — 5 л, соль — 100 г,
семена укропа — по вкусу, закваска — сколько уйдет.*

Вынув закваску, в квашню всыпать $\frac{1}{3}$ предназначенной для выпечки хлеба муки, облить ее кипятком и тщательно размешать, чтобы не осталось комков сухой муки. Квашню тепло накрыть и оставить на 3—4 часа, чтобы опара засолодела. Затем добавить разведенную в теплой воде закваску, тесто тщательно размешать, поверхность посыпать мукой, квашню снова хорошо накрыть и поставить в теплое место на 18—20 часов для брожения. Когда тесто заквасится, взбить его, добавить семя укропа, соль, остальную муку, тщательно вымесить, поддержать его еще в теплом месте и дать подняться. Заварное тесто поднимается дольше, чем обыкновенное, поэтому печь следует затопить, когда тесто хорошо подойдет. Разделить буханки, положить на листья капусты, аира, клена или на посыпанную мукой лопату и посадить в печь. Хлеб выпекать в течение 2—2,5 часов. Спустя час с помощью хлебной лопаты осторожно вынуть буханки, поверхность смочить холодной водой, снова посадить в печь и выпекать до готовности. Заварной хлеб имеет кисло-сладкий вкус и долго не черствеет.

Заварной ржаной хлеб

Соль — 80 г, тмин — по вкусу, мука — 8 кг, вода — 3,5 л.

Закваску вынимаем из квашни, перекладываем в другую посуду и разводим теплой водой. А в квашню высыпаем треть муки, заливаем ее кипятком, размешиваем и, прикрыв тканью, ставим квашню в теплое место. Через 2—3 часа добавляем разведенную закваску, перемешиваем тесто и снова ставим в теплое место. Через 16—18 часов добавляем соль, остальную муку с тмином, хорошо вымешиваем и опять ставим в тепло.

Как только тесто начнет подниматься, можно топить печь.



В деревнях исстари пекли подовый ржаной хлеб в виде круглых или овальных караваев. Делают это так. Куски теста кладут на деревянную лопату, посыпанную отрубями или покрытую капустными листьями, тесто обравнивают, смачивают поверхность водой и аккуратно ставят с лопаты на под печи. Отсюда и его название. Выпечка идет 2—2,5 часа. А как узнать, поспел ли хлеб? На это имеется давний и верный прием. Каравай протыкают тонкой лучиной, и если она остается сухой, без следов теста, то хлеб готов. Его вынимают из печи, слегка смачивают верхнюю корку водой, кладут на доску и прикрывают чистой тканью. Переносить хлеб для хранения в прохладное место можно лишь после того, как он остынет.

Сахарный хлеб по-армянски

*Масло сливочное — 120 г, ваниль — 0,5 ч. ложки,
мука пшеничная — 1,5 стакана, пудра сахарная — 0,5 стакана,
яйца — 1 шт.*

Холодное топленое масло растереть добела, затем добавить яйцо и, перемешивая, постепенно всыпать сахарную пудру и ванилин. После этого ввести порциями просеянную муку и вымесить тесто. Разделить его на небольшие кусочки и сформовать их в виде шаров. Полученные булочки выложить на смазанный маслом противень, поставить в разогретую духовку и выпекать в течение 25—30 минут.

Охлажденный хлеб посыпать сахарной пудрой и подать в качестве десерта.

Пеклеванный хлеб

*Мука пеклеванная — сколько уйдет, солод — сколько уйдет,
вода — сколько уйдет, дрожжи — сколько уйдет, соль — по вкусу.*

В пеклеванную муку на каждые 200 г всыпать ложку солода, заварить кипятком, не особенно густо, размешать все и дать



остыть. Когда остынет, взять 25 г дрожжей, размешать их в двух стаканах теплой воды, вылить в заправку, т. е. в муку с солодом, и положить соли по вкусу, затем всыпать муки 1-го или 2-го сорта, замесить не особенно густое тесто и дать ему подняться. Когда тесто поднимется, раскатать его длинным куском, нарезать равными частями, скатать каждую в продолговатую овальную или круглую форму, положить на густо посыпанный мукою лист и поставить в теплое место подняться. Когда поднимутся, сделать в трех местах поперечный надрез острым ножом и на листе, сухо смазанным маслом, посадить в печь. При посадке в печь обмазать сверху водой. Когда выйдут из печи готовыми, смазать глянцем: ложку красной патоки вскипятить в стакане воды с прибавлением ложки картофельной муки.

Банановый хлеб

*Масло — 8 ст. ложек, сахар — 0,75 стакана, яйца — 2 шт.,
мука пшеничная — 1 стакан, мука блинная — 1 стакан,
сода — 1 ч. ложка, соль — 0,5 ч. ложки, пюре из бананов — 3 шт.,
орех грецкий — 0,5 стакана, ваниль — по вкусу.*

Нагреть духовку до 200 °С, смазать форму. Растереть масло с сахарным песком до пышной массы, по одному добавляя яйца, каждый раз хорошо взбивать. Смешать все сухие компоненты и добавить в масляную смесь. Хорошо перемешать, добавить банановое пюре, ванилин и орехи. Вылить в форму и печь, пока воткнутая в тесто лучина не будет сухой (примерно 60 минут). Вынуть, 10 минут остужать в форме, затем на доске до полного охлаждения.

Экадашный хлеб

*Молоко — 500 мл, масло сливочное — 100 г, соль — 0,5 ч. ложки,
крахмал картофельный чистый — 500 г.*

Возьмите молоко, добавьте сливочного масла и доведите смесь до кипения. В это время в большой миске, а лучше в те-



стомешалке, смешайте крахмал с солью. Снять с огня кипящую молочно-масляную смесь и вылить ее на крахмал с солью, быстро перемешать. Вот почему лучше пользоваться тестомешалкой, а не руками: если будете невнимательны, то можете обжечься. Еще несколько раз перемешать тесто и сделать булочки обычных размеров уложить их на смазанный маслом противень и поставить в разогретую духовку (200 °C) на 15—20 минут, или до тех пор, пока они не станут золотистыми. Надо сказать, выглядят булочки достаточно непривычно, но вкус у них довольно приятный, если употреблять их свежими, с маслом.

Ржаной хлеб на бездрожжевой закваске

Закваска готовится на какой-нибудь кислой основе (например, рассол). Теплый рассол, ржаная обдирная мука, немного сахара для брожения. Муку подмешивать для густоты сметаны. В теплом месте закваска будет медленно подниматься. Несколько раз ее нужно осадить. С каждым разом она будет подниматься быстрее.

После того как закваска будет готова, ставится опара: теплая вода (нужное количество), закваска, соль, сахар (необходимые для работы закваски), ржаная обдирная мука. Густота опары — как на оладьи. Поднимается в теплом месте 4—5 часов, можно один раз осадить. Если опара поднимется быстрее, ее нужно осадить и выдержать 4 часа — это норма для ржаного хлеба.

В замес теста добавляют немного пшеничной муки (~ 1/10 от общего количества), соль, сахар, и замешивают ржаной обдирной мукой. Тесто «легкое». После того как тесто поднимется, его, не обминая, раскладывают в формы (1/2 объема формы).

Работать с ржаным тестом лучше, смачивая руки в воде. Мокрой рукой разровнять его в форме, поставить в теплое место подходить.

Выпекается ржаной хлеб в жаркой духовке 1—1,5 часа. После выпечки корку смачивают водой. Сразу разрезать ржаной хлеб нельзя, он должен остыть. Готовность хлеба проверяют, сжимая

*Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка,
печь, открытый огонь*



нижнюю и верхнюю корочки: если мякиш между ними быстро выпрямляется, то хлеб пропекся хорошо.

Первые выпечки могут быть неудачными, но с каждым разом закваска будет набирать силу, и тесто будет подниматься быстро. Немного опары или кусочек теста оставляют для следующей выпечки, хранят в холодильнике.

Накануне, с вечера, нужно закваску обновить: подлить немного воды (можно холодной) и подмешать ржаной муки. До утра она поднимется (~ 9—12 часов) и можно ставить опару.





РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА С ДОБАВКАМИ

Хлеб всегда был символом жизни — и основным продуктом питания. Но есть его в виде обычных жареных лепешек человечеству быстро наскучило. Хлебное тесто стали обогащать. Поначалу его старались просто ароматизировать — добавляя всевозможные травы, семена, масла и фрукты с приятным запахом. Поэкспериментировав с ароматом и вкусом, принялись за самую хлебную сущность: с помощью разных добавок попытались сделать его максимально полезным.

Благодарить, как обычно, надо древних греков. Это греческие пленные рабы отучили римлян есть хлеб только в виде каши-размазни и подарили им семьдесят новых сортов: с мятой и тмином, кунжутом и оливковым маслом, яйцами и кедровыми орехами. В «греческий хлеб» добавляли семена мака, фенхель, анис, кориандр, изюм, майоран, розмарин, каперсы, шалфей и даже капустные листья, чеснок и лук. Главной добавкой считаются зерновые. И полагали так не только римляне и греки. Хотя, конечно, именно обугленные лепешки, обнаруженные в развалинах Помпеи, были приготовлены из смеси проса, пшеницы и других злаков, вместе с немолотыми зернами, вплоть до шелухи. Такой вот античный хлеб с отрубями. Далее — пряности, орехи и семена.

Как вам немецкий анисовый хлеб? Или оливковый, в котором мелко нарезанные маслины сочетаются со смесью пряных трав? Ореховый, например с грецким орехом и подсолнечными семечками, замешенный на оливковом масле? Семечки подсолнуха есть и в апельсиновом хлебе (его готовят на апельсиновом соке). В той же Германии выпекают хлеб с семенами льна.

Особый вид добавок — фрукты и овощи, свежие и сушеные. В хлебном тесте можно обнаружить жареный лук, сушеные грибы и вяленые помидоры, печеные перцы и тертый сыр. Последний,



строго говоря, ни к фруктам, ни к овощам не относится. Просто не упомянуть его невозможно — уж очень хорош хлеб с луком и сыром, который делается из сухого лукового порошка и сыра чеддер.

Вообще разные народы кладут в тесто то, что растет на их земле. Жители Индии смешивают просо, сорго, ячмень и кукурузу. В странах Юго-Восточной Азии в хлеб добавляют сою. На Украине всегда любили гречаники с чесноком.

Необычный хлеб выпекают в Дижоне и в Бургундии. Это вам не парижские длинные батоны! В тесто из пшеничной муки здесь вливают мед акации или вересковый мед и ароматизируют анисом. Есть также сорт с добавлением миндального ореха и сухофруктов. Безусловно, было бы просто кощунством выпекать такой хлеб в традиционной прямоугольной форме — его делают в виде бутылки или улитки.

Сколько бы рецептов хлеба с добавками ни существовало, никогда не перестанут появляться новые. Среди недавно появившихся сортов — так называемый разноцветный хлеб, с добавками, восполняющими дефицит редких микроэлементов: селена, йода и кремния.

Еще одна тенденция — хлеб из пророщенного зерна. Из пшеницы делают муку грубого помола. Добавляют в нее овес, лен, ячмень, пшено и семечки подсолнуха — в разных сочетаниях. Хлеб из проросшего зерна способствует очищению крови, в нем очень много витаминов и минералов. И мы совсем не удивляемся, когда видим на ярлычках вполне медицинские термины: скажем, хлеб с добавлением злаков бывает диетическим и диабетическим.

Сейчас все более популярным становится хлеб, обогащенный биологически активными добавками. Он благотворно влияет на сердечно-сосудистую и нервную системы, повышает иммунитет и хоть немного смягчает неблагоприятное воздействие окружающей среды.

«Профилактический» хлеб особенно рекомендуют тем, кто живет в районах с плохой экологией и работает на вредных про-



изводствах. Недавно в России появился хлеб с расторопшей — растением, обладающим многими полезными свойствами, в том числе противоязвенным эффектом. Хлеб с этой добавкой также полезен для печени. Его так и называют — **здоровый**.

Хлеб с овсяными хлопьями и семечками тыквы

*Мука пшеничная — 400 г, вода — 200 г, дрожжи сухие
быстродействующие — 0,5 ч. ложки, овсяные хлопья —
0,5 стакана, семечки тыквы — 40 г, сухая петрушка —
1 ст. ложка, оливковое масло, соль — 0,5 ч. ложки.*

Дрожжи активировать в теплой воде.

В миску вылить активированные дрожжи, всыпать просеянную муку небольшими порциями и соль. Хорошенько перемешать.

Переложить тесто на рабочую поверхность. И вымешивать его руками, пока тесто не станет эластичным, гладким, не липнущим к рукам.

Глубокую миску смазать маслом оливковым. Выложить в нее тесто, сверху затянуть пищевой пленкой, убрать в теплое место для расстойки.

Подошедшее тесто станет очень эластичным и приятным на ощупь.

Вымешивать тесто в этой же миске, пока все оно не пропитается оливковым маслом (тем самым, которым смазывали миску для расстойки).

Переложить тесто на поверхность стола, сплюснуть в лепешку.

Положить в тесто хлопья.

Смазать руки маслом и тщательно вымесить. Раскатать в небольшой круг.

На круг высыпать тыквенные семечки. Смазать руки маслом, хорошо вымесить. Раскатать в небольшой круг.

На круг насыпать сухую петрушку. Смазать руки маслом, но теперь месить не более 5 минут.



Сформировать тесто в виде овала. Тесто выложить на пергамент. Накрыть пищевой пленкой, поставить в теплое место, дать тесту подняться.

Перенести хлеб на пергаменте в форму смазанную маслом, перед выпечкой смазать верх хлеба водой, накрыть крышкой и поставить в духовку.

Разогреем духовку до 220 °С. И выпекать при температуре 220 °С под крышкой 10—15 минут, потом снять крышку и выпекать при 200 °С — 40—45 минут до золотистой корочки.

Домашний хлеб с сыром

*Для опары: дрожжи сухие — 2 ч. ложки, сахар — 1 ч. ложка,
вода теплая — 2 ст. ложки, мука — 2 ст. ложки.*

*Для теста: вода теплая — 300 г, сыр твердый — 100 г,
соль — 1 ч. ложка, мука — 500 г.*

Развести дрожжи с сахаром теплой водой. Добавить муку. Размешать.

Оставить на столе дрожжи подходить на полчаса.

В миску натереть на терке сыр, добавить соль, теплую воду и просеять муку. На муку выложить подошедшие дрожжи и замесить тесто.

Если тесто будет очень липким, добавить еще немного муки.

Сформировать из теста колобок, выложить в миску и накрыть салфеткой.

За 20 минут до начала выпечки разогреть духовой шкаф с казаном, накрытым крышкой, до максимальной температуры.

Когда тесто увеличится в 2—2,5 раза, аккуратно обмять его, держа в руках, и выложить в казан. Накрыть казан крышкой, поставить в духовку, уменьшить температуру до 220 °С и выпекать хлеб в течение 40 минут. Затем снять с казана крышку и выпекать хлеб еще 10 минут.

Готовый хлеб сразу же переложить на досочку, накрыть салфеткой и оставить отдыхать на 30 минут.



Фокачча с сыром

*Для теста: мука — 400 г, вода — 200 мл, дрожжи — 2 ч. ложки,
сахар — 2 ч. ложки, соль — $\frac{1}{4}$ ч. ложки*

*Для начинки: творог — 400 г, сметана — 250 г, сыр — 200 г,
чеснок — 3 зубчика, укроп — 1 пучок, масло оливковое — 3 ст.
ложки, майоран — $\frac{1}{2}$ ч. ложки, соль, перец — по вкусу.*

В большой чашке перемешать просеянную муку с солью. Добавить подошедшие дрожжи. Замесить тесто. Накрыть чашку салфеткой и поставить в теплое место на час-полтора.

За это время обмять тесто два раза.

Разделить тесто на две части. Раскатать две лепешки. Положить их друг на друга, слегка прижать, выложить на смазанный растительным маслом противень и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20—25 минут.

Чеснок с укропом измельчить в блендере.

В чашке перемешать творог, сметану, чеснок с укропом и натертый на терке сыр. Достать испеченную фокаччу, разрезать ее пополам, выложить на нижний слой начинку, накрыть верхним слоем. Фокаччу смазать оливковым маслом, посолить, поперчить, присыпать майораном.

Поставить фокаччу в духовку еще на 8—10 минут.

Хлеб с начинкой из чеснока и зелени

*Для опары: мука — 100 г, вода теплая — 200 мл,
сахар — 1 ч. ложка, дрожжи — 1 ч. ложка.*

*Для теста: мука — 350 г, соль — 1 ч. ложка,
масло оливковое — 2 ст. ложки.*

Для начинки: чеснок — 5 зубков, петрушка — пучок, лук зеленый — 4 пера, кинза — $\frac{1}{2}$ пучка, оливковое масло — 2 ч. ложки.

В теплой воде развести сахар и дрожжи. Затем добавить муку и все тщательно перемешать. Оставить разведенные дрожжи в теплом месте на час-полтора.



В опару добавить муку и соль, перемешать, добавить оливковое масло и замесить мягкое тесто.

Готовое тесто выложить в миску, накрыть салфеткой и оставить в теплом месте на полтора-два часа. За это время обмять тесто один раз.

Для начинки зелень и чеснок измельчить при помощи блендера, добавить оливковое масло и еще раз хорошо перемешать.

Подошедшее тесто раскатать в прямоугольник, смазать по всей поверхности начинкой и свернуть рулетом.

Уложить полученный рулет на смазанный маслом противень швом вниз.

Накрыть хлеб салфеткой и оставить подходить на один час.

Верх рулета смазать остатками начинки.

Выпекать хлеб в разогретой до 220 °С духовке 30—40 минут.

Выпеченный хлеб выложить на решетку и накрыть салфеткой.

Хлеб с чесноком

*Муки — 200 г, манки — 100 г, масла растительного —
1 ст. ложка, сахар — 1,5 ст. ложки, дрожжей — 1 ч. ложки, соли —
1,5 ч. ложки, воды — 200 мл, сушеный или свежий измельченный
и подсушенный чеснок: для посыпки.*

В миске смешиваем все сухие ингредиенты, вливаем масло, воды и все хорошо перемешиваем. Прикрываем полиэтиленовой пленкой и оставляем в теплом месте на 50 минут.

Уже спустя 45 минут протираем обильно руки растительным маслом и вынимаем тесто. При этом тесто будет очень липким и мягким.

Делим его на две части (можно выпекать одной буханочкой). Придаем форму багетов, перекручиваем несколько раз. Присыпаем сухим чесноком.

Ставим на 30 минут в теплое место для подъема.

Печем хлеб с чесноком при 200 °С — 20 минут.



Хлеб с болгарским перцем

*Мука цельнозерновая — 300 г, молоко — 140 г,
сахар — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., дрожжи сухие — 1,5 ч. ложки,
корица — 1 ч. ложка, молотый имбирь — 1 ч. ложка,
соль — ½ ч. ложки, сушеный болгарский перец — 3 шт.*

Молоко немного подогреть, добавить дрожжи и сахар. Оставить до полного растворения дрожжей.

Смешать все остальные ингредиенты, в конце добавить молоко.

Вымешиваем тесто. Если надо, добавляем муку. Накрываем полотенцем и ставим в теплое место на 1 час. Обминаем и оставляем еще на 1 час.

Форму смазать сливочным маслом и выложить тесто. Смазать яйцом. Печь в маленьких одноразовых формах, поэтому хлебцам хватит 30 минут при 180 °С.

В этом рецепте можно использовать и свежий болгарский перец, — тогда его нужно предварительно обжарить на сливочном масле.

Сладкий банановый хлеб с глазурью

*Спелые бананы (можно переспелые) — 2 шт., йогурт — 110 г,
молоко — 2 стакана, сахар — 40 г, мука — 350 г, корица —
1 ч. ложка, разрыхлитель — 2 ч. ложки, соль — 0,5 ч. ложки,
грецкие орехи — 0,5 стакана, сливочное масло — 60 г
Глазурь: соленое сливочное масло — 30 г, коричневый
сахар — 60 г, молоко — 30 г, сахарная пудра — 60 г,
ванилин — четверть чайной ложки.*

Размять бананы в кашу.

Влить йогурт, молоко. Перемешать.

С сахаром смешать муку, разрыхлитель, корицу, соль.

Нарезать на кубики сливочное масло. Затем растереть его с мукой вилкой.



Молочную смесь влить в муку с маслом. Замесить тесто. Можно добавить измельченные грецкие орехи. Убрать тесто на полчас в холодильник.

Нагреть духовку до 165 °С Тесто нарезать на части. Печь в форме для запекания минут 25—30, пока не появится румяная корочка.

После выпечки хлеб остудить, пройтись ножом по надрезам.

Растопить с молоком сливочное масло. Добавить коричневый сахар, ваниль, сахарную пудру. Все перемешать до растворения. Смесь получится густой. Можно делать ее в микроволновке.

Сладкий банановый хлеб с глазурью можно подавать как десерт.

Хлеб с кунжутом

*Рассчитано на форму в 1,5 л: масла сливочного — 20 г,
муки — 350 г, соли — $\frac{1}{4}$ ч. ложки, сахара — 1 десертная ложка, мо-
локо — 75 мл, вода — 75 мл, коричневого кунжута — 3 ст. ложки,
сухих дрожжей — 8 г, яйцо — 1 шт.,
подсолнечное масло для смазывания формы.*

Вливаем в кастрюлю молоко, воду, ставим подогреваться.

Кладем сливочное масло. Размешиваем до тех пор, пока мас-
ло не растает. Добавляем также дрожжи и взбитое (слегка) яйцо.

Смешиваем сахар, муку, соль, кунжут.

Соединяем друг с другом сухую смесь и дрожжевую смесь.
Делаем это ложкой, а потом перекладываем тесто на стол и вы-
мешиваем, пока оно не станет гладким.

Прикрываем тесто салфеткой и даем настаиваться 45 минут.

Форму смазываем маслом.

Выкладываем тесто в форму, даем постоять минут 20, при-
крыв салфеткой.

Делаем на хлебе косые надрезы ножом и присыпаем кунжутом.

Печем при 220 °С 45 минут.

Уже готовый хлеб накрываем салфеткой и даем остыть.



Горчичный хлеб из цельнозерновой муки с семенами льна

*Кислое молоко — 200 мл, мука цельнозерновая — 150 г,
мука пшеничная — 250 г, дрожжи сухие — 1,5 ч. ложки, горчица —
2 ч. ложки, сахар — 1 ч. ложка, соль — ½ ч. ложки, семена льна —
1 ч. ложка в тесто + на обсыпку, майонез — 2 ст. ложки.*

Два вида муки смешать, добавив к ним семена льна и соль.

Опара: слегка греем кислое молоко, кладем сахар, дрожжи. Держим 15 минут, пусть дрожжи поднимутся. После кладем горчицу в опару и майонез.

Все это добавляем к муке, тесто вымешиваем. Прикрываем и держим час в теплом месте. Тесто должно вдвое увеличиться.

Формируем из готового теста две буханки хлеба. Надрезаем их, оставляем подняться на минут 40—50.

Затем смазываем поверхность буханок водой, присыпаем льняным семенем. Убираем в теплую духовку на 220 °С. Печем 15 минут, после еще 10 минут при 180 °С.

Готовый горчичный хлеб студим на решетке.

Сладкий тыквенный хлеб

*Масло сливочное — 30 г, тыква — 450 г, сахар — 2 ст. ложки,
мука — 2 стакана, яйцо куриное — 1 шт., соль по вкусу,
изюм — 100 г, разрыхлитель — 2,5 ч. ложки.*

Запечь в духовке тыкву. После изрубить ее в блендере в пюре.

Взять с сахаром масло и добавить к пюре. Сюда же добавить яйцо, соль, муку с разрыхлителем, изюм промытый и подсушенный.

Все перемешать и выложить на поверхность, присыпанную мукой. Слегка вымесить.

Сделать круг из теста, переложить его на противень, выстланный пергаментом.

Провести ножом надрезы глубокие, штук восемь.

Печь в прогретой заранее духовке (200 °С) до готовности.



Готовность проверять зубочисткой деревянной.
После тыквенный хлеб вынуть и остудить.

Булка с омлетом

*Для теста: яйцо — 2 шт., вода теплая — 500 мл,
дрожжи сухие — 10 г, мука — 800 г, сахар — 2 ст. ложки, соль —
1,5 ч. ложки, растительное масло — 6 ст. ложек, мак
и кунжут для посыпки, яйцо для смазки булочки.*

*Для наполнения: грибы белые обжаренные с луком — 50 г,
колбаса докторская — 200 г, яйцо — 1 шт., сливки — 50 мл,
сыр — 100 г, сметана — 50 г, соль по вкусу.*

Взбить яйца с сахаром и солью, добавить теплую воду. Все размешать.

Просеять муку. На муку высыпать сухие дрожжи. Аккуратно перемешать дрожжи с мукой, не касаясь жидкости.

Замесить тесто.

Тесто получится липким.

Добавить растительное масло и вмешать его в тесто.

Тесто становится гораздо менее липким.

Его нужно подобрать в колобок, накрыть салфеткой и поставить на час в теплое место.

Разделить подошедшее тесто на 12 равных частей. Скатать из каждой части колобок. Положить колобок на смазанный маслом противень и оставить отдохнуть на 20—30 минут.

Смазать булочки взбитым яйцом, посыпать часть булочек кунжутом, а часть — маком.

Разогреть духовку до 200 °С и поставить выпекать булочки на 25—30 минут.

Готовые булки сбрызнуть водой, накрыть салфеткой.

Нарезать колбасу небольшими кубиками.

Лук обжарить на сливочном масле, затем добавить мелко нарезанные грибы и обжарить до готовности, пока не выпарится жидкость.





Рецепты для выпекания хлеба с добавками

Взбить яйцо со сливками. Посолить, поперчить по вкусу.

Сыр натереть на терке.

Вырезать в верхней части булочки небольшое отверстие и ложкой вынуть мякиш.

Смазать внутренние стенки булки сметаной, выложить начинку (грибы с луком или колбасу), налить несколько ложек омлета, посыпать сыром, накрыть крышечкой от булочки и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут.

Хлеб монастырский

Сухая смесь разных видов муки: мука пшеничная цельнозерновая — 120 г, мука ржаная цельнозерновая — 120 г, мука ржаная обдирная — 55 г.

Для опары: ржаная стартовая закваска — 25 г, вода — 140 мл, сухая смесь разных видов муки (ранее приготовленная) — 140 г.

Зерна, которые отмачиваются в воде: цельные ржаные зерна — 20 г, передробленные зерна ржи — 60 г, кипяток (для замачивания) — 140 мл, семя льна — 20 г, вода комнатной температуры — 40 мл.

Для приготовления теста: дрожжи живые — 2 г, мед пчелиный — 1 ч. ложка, сухая смесь разных видов муки (ранее приготовленная) — 155 г, мука пшеничная — 120 г, соль — 1 ч. ложка, семена подсолнуха очищенные для панировки хлеба — 40 шт., масло растительное — для смазывания.

Сложно ли приготовить один из тех сортов хлеба, которые можно отведать только в хорошем и дорогом ресторане? Как оказалось, совсем не трудно. Хлеб монастырский скорее долго готовится, чем сложно.

Сначала приготовьте сухую смесь из разных видов муки. Потом принимайтесь за опару, которую поставте на целых двенадцать часов в теплое место. Зернышки замочите в кипятке, а семена льна отдельно в воде комнатной температуры. Зерна замачивайте примерно десять часов. Затем вымешайте достаточно клейкое



тесто и дайте ему полтора часа подойти в кастрюле, смазанной растительным маслом. Потом придайте тесту примерно ту форму, которую должна иметь буханка, и панируйте в зернах и льняных семенах. Хлеб перекладите в форму и отправьте в предварительно прогретую до 210 °С духовку, где и выпекайте его при этой температуре три четверти часа или немногим больше.

Хлеб с оливками

Теплая вода — 250 мл, дрожжи сухие — 1 ч. ложка с небольшой горкой, масло оливковое — 2 ст. ложки, сахар — песок, соль поваренная мелкого помола — ½ ч. ложки, мука пшеничная высшего сорта — 2,5 стакана, мука пшеничная высшего сорта — дополнительно для посыпания противня по необходимости в зависимости от размера противня, маслины без косточек — 100 г, сушеная смесь трав итальянской кухни — по вкусу.

Развести в теплой воде соль с дрожжами и сахаром, туда же добавить стакан муки, которую предварительно просеять сквозь сито. Добавить туда масло и все размешать. Потом всыпать смесь сушеных трав итальянской кухни и размешать вновь.

Медленно и осторожно всыпать оставшуюся муку, замешивая тесто. Затем тесто переложить в большую кастрюлю и поставить подходить в теплом месте под чистым полотенцем. Тем временем порубить маслины и подготовить стол, тщательно промаслив его.

На стол выложить тесто и руками в оливковом масле сформировать из теста лист, на который выложить кусочки маслин и завернуть наподобие рулетика. Постелить на противень бумагу для выпечки и слегка притрусить ее пшеничной мукой.

Слепить края рулета и руками сформировать длинный хлебный батон, положить его залепленной стороной вниз, а по диагонали силиконовым ножом сделать батонную насечку. Накрыть полотенцем и дать постоять минут двадцать. Тем временем прогреть духовой шкаф до 200 °С.



Рецепты для выпекания хлеба с добавками

Прогреть недолго, только-только в ней станет тепло, поместить туда хлеб на противне и печь до золотистого румянца.

Потом охладить его, накрыв чистой льняной салфеткой.

Тесто для хлеба со свеклой

Мука пшеничная высшего сорта — по необходимости, свекла средних размеров — 1 шт., вода холодная — 500 мл, дрожжи сухие — 10 г, соль поваренная — 2 ч. ложки, сахар-песок, масло растительное — 2 ст. ложки.

Оказывается, на самой обыкновенной свекле можно замесить шикарное тесто для хлеба. Ее необходимо почистить и натереть на очень-очень мелкой терке и проварить в полулитре воды пару минут после закипания. Вот в этой самой воде, когда она наконец остыла до температуры чуть теплее комнатной, необходимо развести сахар с солью и маслом, а потом высыпать туда же сухие дрожжи и муку и вымесить красноватое тесто, постепенно всыпая муку, чтобы получилась нормальная консистенция теста для хлеба. Выпекать его можно по-разному: и на противне, и в хлебопечке, и в специальных формах для хлеба. Если печь в духовке, то минут двадцать — почти на максимуме, а потом еще столько же на температуре 150—160 °С и буквально десять минут при 100 °С.

Мини-булочки с кунжутом

Для теста: масло сливочное — 200 г, мука — 560 г, сахар — 2 ст. ложки, молоко — 200 мл, соль — 2 ч. ложки, дрожжи сухие — 2 ч. ложки, яичный желток для смазки, кунжут для посыпки, растительное масло.

Поставить на ночь «хрущевское» тесто.

Для этого развести дрожжи с сахаром в теплой воде (50 мл). Дать им подняться.

Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка, печь, открытый огонь



Всыпать в миску соль, влить молока, растопленного масла, все перемешать.

Высыпать просеянную муку, поверх — пену из дрожжей.

Перемешать дрожжи с мукой, не касаясь жидкости. После смешать все вместе и замесить тесто.

Накрыть миску пищевой пленкой и убрать в холодильник.

Утром тесто обмять, поддержать в теплом месте около часа.

Формочки протереть салфеткой, смоченной в растительном масле.

Скатать из теста небольшие шарики, выложить их в формы.

Смазать шарики яичным желтком, посыпать кунжутом.

Выпекать 15—20 минут при температуре 200 °С.

Достать булочки из духовки, сбрызнуть водой и накрыть салфеткой.

Хлеб с сыром

Мука пшеничная — 300 г, ядра грецкого ореха — 100 г,

теплая вода — $\frac{2}{3}$ стакана, сыр пармезан — 50 г,

сухие дрожжи — 1 ст. ложка,

соль — 0,5 ч. ложки.

Тесто на сухих дрожжах активнее подходит, поэтому современные хозяйки с удовольствием ими пользуются.

Смешивают дрожжи непосредственно с просеянной мукой. Добавьте также сахарный песок и соль. Через кофемолку пропустите ядра грецкого ореха, потрите на мелкой терке пармезан (или другой сыр).

В муку добавьте орехи и сыр, сделайте в горке муки углубление и влейте теплой воды. Замесите тесто, чтобы оно не липло к посуде и к пальцам.

Отправьте его под материю в теплое место, дав расстояться. Увеличившееся в размере тесто обомните, подождите, пока оно вновь подойдет. Форму смажьте жиром и выложите в него тесто.





Рецепты для выпекания хлеба с добавками

Острием ножа изобразите решетку на поверхности, намочите водой и дайте подойти в форме минут 20. Буханку хлеба с сыром выпекайте 40 минут при температуре 180 °С.

Не дайте хлебу резко остыть, укутайте его полотенцем, пусть он остывает постепенно. Это предотвратит оседание мякиша.

Булка хлеба с тыквенным пюре

*Мука белая пшеничная высшего сорта — 500 г,
теплое молоко — 100 мл, сахар-песок, соль поваренная —
2 ч. ложки, дрожжи сухие бытродействующие — 10 г,
тыквенное пюре — 200 г.*

Сначала прокрутите мякоть тыквы, избавленную от сеиердинки и кожурь, на мясорбке. Получилось пюре. Его слегка придавить рукой и слить лишнюю жидкость. Затем положить все ингредиенты в хлебопечку и вымесил дрожжевое тесто.

Порядок закладки продуктов рассказывать бессмысленно: в различных моделях хлебопечки он разный. Потом готовое хлебное тесто переложил в овальную форму с насечкой и выпекал около часа при температуре 180 °С, не забывая проверять готовность. И булка хлеба получилась, и на булочки с повидлом теста осталось.

Зерновой хлеб

*Дрожжи сухие — 1,5 ч. ложки, масло сливочное — 3 ст. ложки, соль поваренная — 2 ч. ложки, молоко сухое — 3 ст. ложки, овсяные хлопья — 3 ст. ложки, мука зерновая — 230 г,
мука пшеничная высшего сорта — 120 г, мука ржаная — 200 г,
экстракт солодовый — 1,5 ст. ложки,
мед — 1,5 ст. ложки, вода — 1,75 стакана.*

В форму хлебопечки залить воду, мед и солодовый экстракт. В некоторых хлебопечках сначала следует класть дрожжи, смо-



трите в своей инструкции, там это прямо сказано. Затем высыпьте муку таким образом, чтобы полностью покрыть слой воды. Туда же добавьте овсянку и сухое молоко.

Соль и масло кладут поверх всего так, чтобы они друг с другом не соприкасались. В центре муки сделайте отверстие, в которое закладывают дрожжи.

Выпекают на зерновом режиме со средней степени поджаристости корочкой. Если такого режима нет, можно использовать «Основной». Когда хлеб готов, дайте ему остыть.

Хлеб с мюсли

*Пшеничная мука высшего сорта — 2,5 стакана,
кукурузная мука — 0,75 стакана, соль поваренная — 1,5 ч. ложки,
мюсли — 1,75 стакана, нежирное сухое молоко — 3 ст. ложки,
сухие дрожжи — 1,5 ч. ложки, теплая вода — 1 стакан,
растительное масло — 2,5 ст. ложек, мед — 1 ст. ложка,
сушеный абрикос нарезанный — 0,3 чашки.*

Сейчас для домашнего приготовления хлеба в основном используют хлебопечки, но иногда хочется чего-нибудь более традиционного

Прежде всего просеять через сито пшеничную и кукурузную муку. В посудину со смесью добавить молоко, дрожжи и, конечно же, мюсли — изюминку этого кулинарного рецепта. Сделать углубление посередине и налить в него теплой воды, мед и растопленное масло. Все тщательно перемешать тефлоновой лопаткой и вручную замесить.

Переложить тесто на посыпанную мукой доску и пять минут старательно замесить тесто, потом всыпать в него кусочки сушеного абрикоса и вымесить еще пять минут.

Большую кастрюлю промаслить, придать тесту шарообразную форму и переложить в промасленную миску.

Накрыть чуть мокрым полотенцем и выдержать час в теплом месте. Объем теста должен удвоиться. Тем временем промаслить



противень, а тесту придать круглую форму на обсыпанном мукой столе, предварительно слегка придавив его.

Переложить каравай на противень, а в центре хлеба сделать фигурные надрезы. Еще на полчаса под влажное полотенце и в теплое место.

Духовой шкаф прогреть до 200 °С, а потом где-то полчаса печь хлеб в духовке, пока корочка не станет твердой и румяной.

На специальной подставке для горячего дать хлебу остыть и подать с любой едой: мясными блюдами, салатами или в бутербродах.

Итальянский хлеб

*Мука пшеничная высшего сорта — 2 стакана,
какао-порошок без добавок, масло сливочное — 1 ст. ложка,
растопленное сливочное масло (на смазывание хлеба) —
0,5 ч. ложки, сахар-песок, дрожжи сухие — 1 пакетик,
вода теплая — 0,65 стакана, колотый черный шоколад —
0,3 стакана, соль — по вкусу, масло растительное —
для смазывания противня.*

Духовочный противень промаслить, а муку с солью и какао смешать в большой эмалированной посудине, миске или кастрюле, предварительно просеяв сухие ингредиенты через сито.

Нарезать на маленькие кубики сливочное масло и всыпать в сухую смесь и следом добавляю туда же дрожжи и сахар. Помешивая тефлоновой лопаткой, медленно влить теплое молоко. Затем вымесить вручную тесто и положить его на обсыпанную мукой разделочную доску.

Минут десять старательно вымесить. В итоге получается однородное тесто. В него добавить маленькие кусочки шоколада и вылепить круглый каравай, который оставить на полтора часа накрытым влажным полотенцем.

Прогреть до 220 °С духовку и сначала печь хлеб десять минут при этой температуре и еще примерно четверть часа на 200 °С.



Готовый итальянский хлебушек переложить на подставку для горячего и смазать его растопленным сливочным маслом. Завернуть ароматный каравай в полотенце и в таком виде остудить.

Полезный хлеб

Мука пшеничная высшего сорта — 2 стакана, дрожжи сухие — 0,5 ч. ложки, сахар — 0,5 стакана, банан — 2 шт., кожица засахаренных фруктов — 0,3 стакана, черника — 0,3 стакана, сухофрукты измельченные — 0,75 стакана, свежесжатый апельсиновый сок — 5 ст. ложек, яйца, взбитые в миксере, — 2 шт., масло подсолнечное — 0,65 стакана, сахар — 0,75 стакана, кожура одного апельсина или двух мандаринов, вода холодная для приготовления сиропа.

Этот полезный хлеб готовится с черникой, бананом, сухофруктами и апельсиновой кожурой. Всем известно, что фрукты очень полезны, а черника — в особенности.

Сначала прогреть до 180 °С духовку, а силиконовую форму для хлеба смазать подсолнечным маслом.

Смешать и просеять через сито в большую кастрюлю муку и дрожжи, туда же добавить засахаренную фруктовую кожуру, перемолотую мякоть банана, чернику, измельченные сухофрукты и сахар.

Взять отдельную кастрюльку и приготовить в ней смесь из апельсинового сока, яиц и оставшегося от смазывания формы подсолнечного масла.

Потом соединить сухую смесь с мокрой и размешать ложкой до получения однородной массы, которую залить в форму, а поверхность выровнять специальным силиконовым инструментом или деревянной лопаткой.

Выпекать хлеб где-то с час. Корочка должна стать твердой и приятного золотистого цвета.

Сахар растворить примерно в четверти стакана холодной фильтрованной воды или негазированной минеральной воды.





Когда хлеб остынет, полить его этим сиропом и посыпать тертой апельсиновой или мандариновой кожурой.

Где-то пару часов хлеб должен постоять в хлебнице и пропитаться ароматами всех продуктов.

Ореховый хлеб

*Мука пшеничная высшего сорта — 4,5 стакана,
соль — 0,75 ч. ложки, дрожжи сухие — 1,5 ст. ложки,
масло сливочное — 3 ст. ложки, толченые орехи — 0,3 стакана,
цедра апельсина — 1 ст. ложка, молоко (слегка подогрето) —
0,5 стакана, цитрусовый йогурт — 0,75 стакана,
мед — 3 ст. ложки, растительное масло
для смазывания формы или противня.*

Этот превосходный хлеб требует множества разнообразных ингредиентов, но вкус настолько необыкновенный, что с ним стоит повозиться.

Сначала просеять через сито соль и муку в большую сухую кастрюлю. Туда же добавить цедру апельсина, толченые в деревянной ступке ядра любых орехов: хоть грецких, хоть арахиса, а также мягкое сливочное масло.

Все это аккуратненько перемесить руками.

В тесте сделать углубление и влить в него немного подогретое молочко, цитрусовый йогурт (например, апельсиновый) и три столовых ложки меда.

Перемесить все это, пока не получится клейкая масса, а затем тщательно вымесить тесто руками.

На большую разделочную доску высыпать немного муки и продолжать месить тесто, пока оно не станет упругим и однородным.

Затем переложить в духовочную форму для хлеба и выпекать до готовности. Ориентировочно 40—50 минут при температуре 180 °С, но это индивидуально и надо следить за хлебом в процессе приготовления.



Лучший хлеб хорош к любой еде, но особенно он замечателен в бутербродах с маслом, сыром и кусочком лимона на завтрак.

Гречневый хлеб

*Гречневой муки — 100 г, пшеничной муки — 400 г,
воды — 350 мл, оливкового масла — 2 ст. ложки, сахара —
1,5 ст. ложки, соли — 1 ч. ложка, молотых грецких орехов — 70 г,
растительное масло (для смазки).*

Растворите сахар и дрожжи в теплой воде, оставьте на 10 минут. Просейте гречневую муку, соедините с пшеничной, раствором дрожжей, оливковым маслом, солью и орехами. Перемешайте все, замесите упругое тесто.

Накройте салфеткой, оставьте на час в теплом месте (можно в ванной комнате). После этого тесто обмять, выложить в форму для выпекания (предварительно смажьте маслом), оставьте повторно подняться.

Выпекайте хлеб в духовке при температуре 180 °С до готовности (примерно 1 час).

Достаньте хлеб из духовки, взбрызните его небольшим количеством холодной воды, накройте чистым полотенцем, остудите. Помните, что не очень полезно есть горячий хлеб, подождите, пока он остынет, тогда он будет вкусен и полезен. Гречневый хлеб подходит для любой еды, он поможет вам быстрее насытиться и улучшит пищеварение.

Хлеб с отрубями

*Ржаной муки для теста — 16 кг, воды — 7 л, соли — 160 г,
отрубей — 200 г, закваски — 25 г дрожжей,
теплой воды — 1,5 л, ржаной муки — 0,5 кг.*

Здоровое питание начинается с употребления здорового диетического хлеба. В наше время пользуется популярно-



Рецепты для выпекания хлеба с добавками

стью ржаной хлеб с отрубями. Приготовить его дома вполне посильная задача. Есть один старинный рецепт для выпечки. Можно выпекать в печи, а можно воспользоваться духовым шкафом.

Этот ржаной хлеб выпекается на закваске, способ приготовления — заваривание. Значит, будет заварной ржаной хлеб.

Приготовим закваску для хлеба: размешаем дрожжи в теплой воде, подбавим муки, смешаем и поставим в тепло.

Утром следующего дня разведем хлебную закваску теплой водой. Возьмем $\frac{1}{3}$ часть приготовленной муки, смешаем с закваской и зальем кипятком, заварим. Отставим в теплое место и выждем приблизительно 16—18 часов.

Добавим в тесто соли, всю муку, отруби и очень тщательно замесим тесто. Ждем того момента, когда тесто поднимется и начнет опадать — это тот момент, когда хлеб ставят в печьку или духовку. Еще один показатель готовности — упругость. Если место нажатия быстро восстанавливается — тесто подошло.

Оформите караваи или заполните формы для выпечки тестом и выпекайте 2 часа, проверяя готовность деревянной заостренной палочкой.

Выносить на холод сразу нельзя, хлеб — еда нежная, может осесть, поэтому поддержите его в тепле под чистым полотенцем часа два.

Яблочный хлеб

*Яблоки — 750 г, сахар — 200 г, мука — 500 г,
изюм — 50 г, орехи — 125 г, ром — 1 ст. ложка,
корица — 1 ч. ложка, пекарский порошок — 2 ч. ложки.*

Хлеб для каждого является самой главной едой. Наверное, поэтому существует такое большое количество кулинарных рецептов хлеба. В Германии очень любят на завтрак съесть ломоть яблочного хлеба со сливочным или арахисовым маслом, запивая его утренней чашкой кофе. Интересно в этом хлебе то, что



выпекается он без дрожжей, а подниматься его заставляют продукты брожения фруктов. Делается это так.

Тертые яблоки, сахар, изюм (предварительно замоченный в теплой воде на 15 минут), орехи крупного помола, ром и корицу складываем в неглубокую кастрюлю и даем постоять ночь.

Соединяем муку с пекарским порошком и вливаем в нее фруктовую смесь. Хорошо все перемешиваем и делаем не крутое тесто. Не советую добавлять муку — ее должно быть ровно столько, сколько указано в рецепте. Хорошо смазываем маслом хлебную форму, и заполняем ее тестом примерно на две трети объема. Если у вас нет такой формы, то вы можете испечь просто круглый хлеб.

Выпекаем в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °C около 50 минут. За десять минут до готовности вы можете смазать при помощи кисточки поверхность хлеба маслом. Тогда он получится сверху темным и блестящим. Такой хлеб не черствеет несколько дней.

Хлеб с шафраном или булочки святой Люции

*На 1 хлеб: теплого молока — 250 мл,
муки хлебной — 500 г, шафрана — 1 ч. ложка, сухих дрожжей
быстрого действия — 7 г, сахара — 50 г, несоленого
растопленного масла — 50 г, яичный желток — 1 шт.,
творога — 100 г, соли — 1 ч. ложка, для булочек — горсть изюма*

Можно испечь отдельные булочки, а можно и целый хлеб. Если делаем пирог с шафраном, то необходимо взять форму для кекса на 900 г и смазать ее маслом; булочки же выпекаем на противне, смазанном маслом. Вначале на 5—10 минут замачивают шафран в молоке. В миске смешивают дрожжи, муку, сахар и соль, а в середине делают углубление. В молоко с шафраном добавляют растопленное масло, и смесь переливают в миску. Добавляют творог и вымешивают тесто в течение 10 минут на поверхности, посыпанной мукой. Перекладывают готовое тесто в смазанную



Рецепты для выпекания хлеба с добавками

маслом миску, накрывают пленкой и ставят в теплое место на 1,5—2 часа, чтобы оно поднялось, постоянно обминая его. Если выпекают хлеб, то тесту придают форму буханки и выкладывают в подготовленную форму. Неплотно накрывают его пленкой и на час оставляют в теплом месте, пока тесто не выйдет за края формы.

Если для булочек, то тесто делят на 12 кусочков, каждый из которых раскатывают в форме прямоугольника длиной около 20 см. Затем закручивают их плотно в форму буквы S. Выкладывают на противень и накрывают пленкой. Для того, чтобы булочки поднялись, оставляют их на 30—45 минут.

Пока булочки или хлеб поднимаются, нагревают духовку до 220 °С. Булочки смазывают желтком так, чтобы он не стекал на противень, иначе выпечка прилипнет. Запекают 15 минут, затем снимают с противня и перекладывают на решетку.

Для выпекания хлеба температуру снижают до 200 °С и запекают еще 20 минут. Хлеб охлаждают на решетке.

Фруктовый хлеб

Мука — 1 кг, молоко — 0,5 л, дрожжи — 100 г, сахар — 200 г,
мед — 200 г, яйца — 3 шт., сливочное масло — 200 г, вермут —
100 г, лимонная цедра с 1 лимона, ванилин — 12 г, изюм — 100 г,
фрукты вяленые — 150 г, грецкие орехи — 100 г, миндаль — 150 г,
кешью — 100 г, инжир — 50 г, чернослив — 100 г.

100 г сливочного масла растопить с молоком, добавить 100 г сахара, когда смесь немного остынет, добавить дрожжи и муку. Вымесить тесто, накрыть пищевой пленкой и оставить минут на сорок в теплом месте. Оставшееся масло и сахар растереть, добавить яйца, мед, вермут, ванилин, лимонную цедру, щепотку соли. Подошедшее тесто объединить с медово-масляной смесью, орехами и фруктами (крупно нарезанными и обваленными в небольшом количестве муки) опять накрыть пленкой и дать еще немного постоять. Высокие круглые формы выложить кулинарной бумагой (можно воспользоваться специальными бумажными

*Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка,
печь, открытый огонь*



формами), смазать маслом и заполнить на $\frac{2}{3}$ тестом. Выпекать в духовке 45 минут при 180 °С. Готовность хлеба проверять длинной деревянной палочкой.

Испеченный и немного остывший фруктовый хлеб разрезать на порционные кусочки.

Хлеб горчичный с тимьяном и с эстрагоном.

*Воды — 1 чашка, дижонской горчицы — 3 ст. ложки,
растительного масла — 1 ст. ложка, белой муки — 3 чашки,
сахара — 2 ст. ложки, соли — $\frac{3}{4}$ ч. ложки, сушеного тимьяна —
1 ст. ложка, эстрагона — 1 ст. ложка, сухих дрожжей — 2 ч. ложка.*

Режим выпечки — «basic bread».

Совет: до выпечки хлеб ставить в форме, в которой тесто замешивается и выпекается, со всеми ингредиентами в холодильник на 2 часа.

Хлеб с шалфеем и сардельками

*Подсолнечного масла — 1 ст. ложка, сардельки на ваш вкус
(желательно острые) — 3 шт., яйца — 3 шт., воды —
2 ст. ложки, хлебной муки — 3 чашки, сухого молока — 2 ст. ложки,
сахара — 2 ч. ложки, соли — 1,5 ч. ложки, масла, растопленного —
 $\frac{1}{4}$ чашки (56,5 г), быстрых дрожжей — 1 ч. ложка,
шалфея — 1 ч. ложка.*

Для обмазки хлеба: 1 желток + 2 ст. ложки воды.

Масло нагреть в сковороде и обжарить сардельки на небольшом огне со всех сторон минут 7—10. Остудить. Добавить яйца с водой в хлебопечку. Высыпать муку, затем сухое молоко. Положить сахар, соль и масло в разные углы. Сделать сверху в муке углубление и высыпать дрожжи. Включить установку на тесто. Добавить шалфей по сигналу, если такой опции нет, то за 5 минут до конца замешивания. Можно шалфей сразу с мукой по-



Рецепты для выпекания хлеба с добавками

ложить. Когда цикл на замешивание теста закончится, достать его и положить на присыпанную мукой поверхность. Раскатать в прямоугольник толщиной 2,5 см и шириной с вашу форму для выпечки, чуть-чуть больше. Положить сардельки на середину теста с края (получается в длину 1,5 сардельки) и плотно свернуть тесто вокруг них. Края еще немного завернуть и положить в предварительно смазанную форму. Укрыть форму пленкой и поставьте подходить в теплое место минут на 30—45. Духовку предварительно нагреть до 190 °С. Смазать хлеб сверху желтком с водой и выпекать 30—35 минут. Достать и остудить на решетке.

Совет: когда будете замешивать тесто, то смотрите по консистенции, возможно, надо будет добавить чуть-чуть воды (пару ложек). Тесто по консистенции отличается от простого хлебного, более сдобное, поэтому подымается в хлебопечке не сильно. Оно потом подходит, когда стоит и выпекается.

Сардельки подразумеваются те, которые не полностью готовы к употреблению, т.е. sausage (их предварительно надо варить или на гриле обжаривать). Так они не будут выпадать из хлеба.

Хлеб с маслинами

Муки для выпечки хлеба — 420 г, сухих дрожжей — 1 ч. ложка, сахара — 2 ст. ложки, соли — 1 ч. ложка, нарезанных маслин — 75 г, оливкового масла — 3 ст. ложки, теплой воды (45 °С) — 375 мл, кукурузной крупы или манки — 1 ст. ложка.

В большой миске смешайте муку, дрожжи, сахар, соль, маслины, оливковое масло и воду. Выложите тесто на поверхность, посыпанную мукой. Месите, пока тесто не станет однородным и эластичным, 5—10 минут. Отложите в сторону и дайте подойти около 45 минут, пока тесто не увеличится в объеме вдвое.

Обомните тесто. Снова перемесите, около 5—10 минут.

Дайте подняться в течение 30 минут или около того, пока тесто не увеличится в размере вдвое.



Выложите тесто на доску. Поместите вверх дном в миску, выложенную полотенцем, хорошо посыпанным мукой. Дайте подняться, пока тесто не увеличится в размере вдвое.

Пока хлеб поднимается в третий раз, поместите емкость с водой на нижнюю полку духовки. Разогрейте духовку до 225 °C.

Аккуратно выложите тесто на противень для выпечки, который предварительно слегка смажьте маслом и посыпьте кукурузной крупой или манкой.

Выпекайте хлеб при 225 °C 10—15 минут.

Убавьте температуру до 190 °C. Выпекайте 30 минут до готовности.

Сладкий хлеб с апельсиновым сыром

Фиников без косточек — 2 стакана, апельсинового ликера — $\frac{1}{3}$ стакана, несоленого сливочного масла комнатной температуры — $\frac{1}{2}$ пачки, сахара — $\frac{3}{4}$ стакана, большое яйцо — 1 шт., ванилина — 1 ч. ложка, муки — 2 стакана, разрыхлителя теста — 2 ч. ложки, соды — $\frac{1}{2}$ ч. ложки, молотой корицы — 1 ч. ложка, молотого мускатного ореха — 1 ч. ложка, молотой гвоздики — $\frac{1}{4}$ ч. ложки, соли — 1 ч. ложка, свежавыжатого апельсинового сока — $\frac{3}{4}$ стакана, крупно нарезанных грецких орехов — $\frac{3}{4}$ стакана.
Для апельсинового сыра: сливочного сыра комнатной температуры — 350 г, сахарного песка — $\frac{1}{3}$ стакана, тертой цедры апельсина — 1 ст. ложка.

Разогреть духовку до 120 °C. Форму для выпечки выложить пергаментной бумагой.

Смешать резаные финики и апельсиновый ликер. Отставить настаиваться на 30 минут, периодически помешивая.

Миксером взбить масло с сахаром. Отдельно смешать муку, соду, разрыхлитель теста, корицу, мускатный орех, ванилин, гвоздику и соль. Продолжая перемешивать миксером на средней скорости, добавить муку в масло, затем вбить яйцо и влить



Рецепты для выпекания хлеба с добавками

апельсиновый сок. Отложить миксер, в смесь влить финики в ликере и насыпать измельченные орехи. Хорошо перемешать ложкой.

Вылить тесто в форму для выпечки и выпекать около часа. Готовность проверять зубочисткой. Остудить форму в течение 10 минут, затем вынуть сладкий хлеб из формы и дать полностью остыть.

Тем временем приготовить апельсиновый сыр.

Миксером взбить все ингредиенты на средней скорости

Сладкий хлеб нарезать и подавать с апельсиновым сыром.

Хлеб с овсяными хлопьями и льняными семечками

Сухих активных дрожжей — 2 ч. ложки (пакетик 7 г),

теплой воды — 300 мл, меда — 2 ст. ложки, муки —

3 стакана, овсяных хлопьев — ½ стакана, льняных семян —

2 ст. ложки, соли — 1 ч. ложка.

Развести дрожжи в $\frac{1}{4}$ стакана теплой воды, добавить мед и $\frac{2}{3}$ стакана муки. Дать постоять, не накрывая, 10—15 минут.

Добавить оставшуюся воду, овсяные хлопья, льняные семечки и соль. Все хорошо перемешать.

Всыпать всю оставшуюся муку. Попробовать сформовать тесто в шар и выложить на рабочую поверхность.

Месить около 5—7 минут.

Вымыть миску, смазать ее растительным маслом и переложить в нее тесто.

Поставить в теплое место подходить на 2 часа, пока тесто не увеличится в объеме в 2 раза.

Тесто обмять, выложить его в формочки для буханок, либо просто придать форму батона. Выложить на противень, сделать поперечные надрезы, укрыть пленкой и оставить подходить на 1 час.

Духовку разогреть до 180 °С. Выпекать около 35—45 минут.



Ирландский Бэннок — содовый хлеб с изюмом

*Муки — 2 стакана, сахара — 2 ст. ложки, разрыхлителя —
½ ч. ложки, соды — ½ ч. ложки, соли — ½ ч. ложки,
сливочного масла — 2 ст. ложки, кефира — 1 стакан,
мелкого изюма — ½ стакана.*

Разогрейте духовку до 190 °С. Изюм замочите в горячей воде.

Смешайте муку, сахар, соду, разрыхлитель и соль. Вотрите сливочное масло в мучную смесь. Добавьте кефир и размешивайте, пока тесто не станет мягким. В конце добавьте изюм (воду слейте).

Выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность. Месите в течение 5 минут или пока тесто не станет эластичным. Скатайте тесто в мячик и слегка приплюсните. Выложите на слегка смазанный маслом или выложенный пергаментом противень или сковороду. Острым ножом надсеките крест по верху буханки. Он позволит тесту увеличиться в размере.

Выпекайте 40 минут, или пока хлеб не подрумянится.

Итальянский хлеб с травами

*Сухих активных дрожжей — 4 ч. ложки (2 пакетика по 7 г),
теплой воды (45 °С) — 2 стакана (450 мл), сахара — 2 ст. ложки,
оливкового масла — ¼ стакана (60 мл), соли — 1 ст. ложка,
сухого базилика — 1 ст. ложка, сушеного орегано — 1 ст. ложка,
чесночного порошка — 1 ч. ложка, луковой приправы — 1 ч. ложка,
хлебной муки — 6 стаканов (800 г), тертого сыра
твердых сортов — ½ стакана (50 г).*

Смешайте дрожжи, теплую воду и сахар в большой миске. Оставьте на пять-десять минут, или до тех пор, пока смесь не начнет пениться.

Вмешайте оливковое масло, соль, зелень, чеснок, сыр и около половины муки в дрожжевую смесь. Постепенно вмешайте оставшуюся муку. Тесто будет крутым.



Месите тесто 5—10 минут, или пока оно не станет однородным и эластичным. Поместите в смазанную маслом миску и переверните, чтобы вся поверхность теста покрылась маслом. Накройте влажной тканью. Дайте подняться в течение 1 часа, или пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Сомните тесто, чтобы выпустить воздух. Сформируйте в две буханки. Поместите буханки на противень, смазанный маслом. Дайте подняться, пока тесто не увеличится в объеме в два раза, около 30 минут.

Выпекайте при температуре 180 °C 35 минут. Достаньте хлеб из форм или противня и охладите на решетке минимум 15 минут перед нарезкой.

Панеттоне

Сухих дрожжей — 1 ст. ложка, теплой воды (45 °C) — 1 стакан, сахара — 4 ст. ложки, яйца — 2 шт., натурального йогурта без добавок — 0,5 стакана, ванильного экстракта или ванильного сахара — 1 ч. ложка, лимонной цедры — 1 ст. ложка, соли — $\frac{1}{4}$ ч. ложки, муки — 4 стакана, изюма или сушеной вишни — 0,5 стакана, сахарной пудры — 1 ст. ложка, растопленного сливочного масла (для смазывания, по желанию) — 1 ст. ложка.

В средних размеров миске смешайте дрожжи, воду и сахар. Накройте и дайте постоять 10 минут, или пока не запенится. Добавьте яйца, йогурт, ваниль, лимонную цедру и соль. Хорошо перемешайте. Понемногу добавляйте муку, пока тесто не превратится в упругий мячик. Выложите на слегка посыпанную мукой поверхность и месите в течение 5—10 минут, добавляя муку по мере необходимости, пока тесто не станет мягким и эластичным, но не липким. Положите тесто в большую, слегка смазанную маслом миску. Накройте крышкой и поставьте в теплое место, пока тесто не увеличится в размере в два раза, примерно на 1 час.



Слегка смажьте маслом круглую форму для выпечки диаметром 20 см. В небольшой миске смешайте изюм вместе с сахарной пудрой. Сомните тесто в миске, переложите на посыпанную мукой поверхность, добавьте изюм и помесите.

Скатайте тесто в шар, положите в подготовленную форму для выпечки, накройте свободно чистым полотенцем и дайте подняться в течение 30 минут. (Хлеб поднимется выше краев формы.) Смажьте растопленным сливочным маслом, по желанию.

Разогрейте духовку до 180 °C. Выпекайте 45 минут, или пока хлеб не подрумянится, а зубочистка, вставленная в центр, не станет выходить чистой.

Швейцарский хлеб с сыром

*Муки — 500 г, сухих дрожжей — 1 ст. ложка,
сливочного масла — 100 г, молока — 250 мл, яйца — 2 шт.,
сахара — 1 ст. ложка, соли — 2 ч. ложки, сыра грюйер — 450 г,
мягкого сыра — 450 г.*

Для украшения: миндаля лепестками — 2 ст. ложки.

Подогрейте молоко и сливочное масло на медленном огне, пока не станет горячим, не кипятите.

Смешайте сахар, соль, дрожжи и 125 г муки в большой миске. Добавьте смесь из горячего молока и взбивайте миксером на средней скорости в течение 2 минут. Добавьте еще 125 г муки и продолжайте взбивать еще 2 минуты. Добавьте оставшуюся муку и перемешайте с помощью деревянной ложки, чтобы получилось мягкое тесто. Месите тесто на слегка посыпанной мукой поверхности примерно 10 минут, добавляя муку по мере необходимости. Накройте миской и дайте постоять 15 минут.

Натрите оба вида сыра, смешайте с 1 яйцом и 1 яичным желтком.

На слегка посыпанной мукой поверхности с помощью скалки раскатайте тесто в прямоугольник размером 60 x 15 см. Ложкой выложите сырную смесь в форме батончика вдоль длинного края. Заверните тесто поверх сыра, чтобы получился перехлест шири-





Рецепты для выпекания хлеба с добавками

ной в 2 см, и защипните, чтобы не раскрылось. Положите в смазанную маслом круглую форму швом вниз. Прикройте и оставьте в теплом месте на 10 минут.

Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте верх теста оставшимся белком и украсьте миндалем, если хотите.

Выпекайте в течение 1 часа, пока хлеб не станет издавать глухой звук при постукивании. Сразу извлеките хлеб из формы. Дайте остыть 15 минут перед тем, как нарезать.

Хлеб с изюмом и корицей

Активных сухих дрожжей — 14 г, теплой воды (45 °С) — 175 мл, обычной муки — 625 г, сахара — 100 г, соли — 1 ч. ложка, разрыхлителя — 2 ч. ложки, сливочного масла — 100 г + 30 г, теплого кефира — 450 мл, сливочного масла — 30 г, сахара — 4 ст. ложки, молотой корицы — 1 ч. ложка, изюма — 50 г.

В небольшой миске растворите дрожжи в теплой воде. Дайте постоять, пока дрожжевая смесь не станет напоминать сливки, примерно 10 минут.

В большой миске смешайте муку, сахар, соль и разрыхлитель. Руками внесите сливочное масло (100 г), пока смесь не станет напоминать крупные крошки. Добавьте дрожжевую смесь и кефир; тщательно перемешайте, пока не получится тесто. Тесто будет довольно мягким. Положите тесто в слегка смазанную маслом миску, накройте и поставьте в холодильник на всю ночь.

На следующее утро, или когда вам будет нужно выпекать хлеб, возьмите ваше тесто и добавьте в него немного муки. Дайте тесту постоять при комнатной температуре в течение 45 минут.

Разогрейте духовку до 200 °С.

Выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и сформируйте из него прямоугольник. Смажьте поверхность растопленным сливочным маслом и посыпьте тростниковым сахаром, корицей и изюмом. Скатайте тесто и выложите его швом вниз на слегка смазанный маслом противень.



Выпекайте в предварительно разогретой духовке в течение 25—35 минут, или до тех пор, пока низ буханки при постукивании не станет издавать глухой звук.

Совет: тесто можно хранить в холодильнике целую неделю, используя, например, для приготовления свежих булочек.

Сладкий хлеб с манго

*Муки — 2 стакана, корицы — 1 ч. ложка, соды — 2 ч. ложки,
соли — ½ ч. ложки, яйца — 2, сахара — 1 ¼ стакана,
растительного масла — ¾ стакан, манго — 300 г,
лимонного сока — 1 ч. ложка, изюма — ¼ стакана.*

Смешать сухие ингредиенты. Яйца слегка взбить с маслом, добавить к муке.

Манго очистить, нарезать небольшими кубиками. Добавить в тесто манго, изюм, лимонный сок.

Выложить в 2 формы для хлеба или для пирога. Печь при температуре 175 °С около часа.

Проверить готовность спичкой или зубочисткой, если она выходит сухой, то хлеб готов.

Картофельный хлеб с маком

*Картофеля — 500 г, теплой воды (40—50 °С) — 600 мл, сахара —
3 ст. ложки, сухих дрожжей (7 г пакетик) — 2 ч. ложки, молока
+ 2 ст. ложки для смазывания — 240 мл, сливочного масла —
2 ст. ложки, соли — 1 ½ ч. ложки, муки — 600 г, крупное яйцо,
мак — 2 ст. ложки, подсолнечное масло для смазывания формы.*

Помойте картофель и варите его 25 минут до мягкости. Слейте, очистите и тщательно разомните вилкой. Отложите.

Налейте в миску воду. Всыпьте столовую ложку сахара и сухие дрожжи. Оставьте на 5 минут, затем перемешайте, чтобы дрожжи растворились.



Рецепты для выпекания хлеба с добавками

Прогрейте в кастрюле картофель, молоко, сливочное масло, оставшийся сахар и соль, пока масло не растопится. Затем переложите полученную массу в большую миску и перемешайте.

Смешайте дрожжи с мукой, введите в картофельное тесто. Оставшейся мукой посыпьте рабочую поверхность. Месите тесто в течение 10 минут, чтобы оно стало эластичным. Если тесто получилось слишком клейким, добавьте немного муки.

Переложите тесто в миску, накройте и оставьте на 1 час 15 минут в теплом месте, чтобы оно подошло (объем должен увеличиться вдвое). Смажьте подсолнечным маслом небольшую прямоугольную форму для выпечки. Еще раз вымесите тесто, сформируйте из него батон и переложите в форму. Накройте и оставьте подходить еще 45 минут.

Разогрейте духовку до 190 °C (духовку с конвекцией до 170 °C). Взбейте яйцо с молоком, смажьте им батон. Посыпьте маком. Сделайте на батоне ножом несколько поперечных надрезов на глубину сантиметра. Выпекайте в предварительно разогретой духовке 40—45 минут до золотисто-желтого цвета. Переложите хлеб из формы на решетку, чтобы он остыл.

Совет: очень важно хорошо вымесить картофельную массу, чтобы в ней не осталось комочков.

Содовый хлеб с луком и сыром

*Муки высшего сорта — 4 стакана, соли — 1,5 ч. ложки,
разрыхлителя — 1 ст. ложка, сливочного масла, размягченного
— 75 г, кефира — 1 ¼ стакана, сахарной пудры — 2 ст. ложки,
мелко нарезанного лука — ¾ стакана,
тертого сыра — ¾ стакана.*

Разогрейте духовку до 220 °C. Выложите противень бумагой для выпечки.

В большой миске смешайте муку, соль и разрыхлитель. Добавьте размягченное масло, разотрите, затем добавьте кефир и сахарную пудру. Замесите тесто. Аккуратно вмешайте лук и сыр.

*Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка,
печь, открытый огонь*



Разделите тесто пополам, скатайте 2 шара. Сформируйте круглые буханки и выложите на противень. Слегка сплюсните до толщины 5 см. Присыпьте верх мукой.

Запекайте в разогретой духовке до золотисто-коричневого цвета около 30 минут. Остудите несколько минут и подавайте теплым.

Хлеб с яблоками

*Сливочного масла — 250 г, сахара — 1 стакан, яйца — 3 шт.,
сода (погашенной) — 1 ч. ложка, ванили — 1 ч. ложка, щепотка
соли, муки — 3 стакана, нарезанных яблок — 2 стакана.*

Для посыпки: 4 ст. ложки сахара+2 ч. ложки корицы.

Масло комнатной температуры растереть с сахаром, добавить яйца, погашенную соду, ваниль и соль. Хорошо перемешать.

Яблоки очистить и мелко нарезать. Присыпать слегка мукой, чтобы яблоки равномерно распределились в тесте.

Добавить яблоки к маслу, перемешать. Всыпать муку и перемешать до однородности.

Выложить массу в 2 формы для буханок (можно для кексов), формы предварительно смазать маслом.

Смешать сахар с корицей для посыпки и посыпать буханочки. Поставить формы в духовку и печь около 1 часа при 160 °С градусах.

Домашний хлеб на кефире

*Цельнозерновой муки — 450 г, соды — 1 ч. ложка с горкой,
соли — 1 ч. ложка, кефира — 420 мл, кунжутных семечек
(по желанию) — 1—2 ст. ложки, тыквенных семечек
(по желанию) — 1—2 ст. ложки.*

Разогрейте духовку до 200 °С. Слегка присыпьте мукой форму для хлеба (для буханки весом 1 кг).





Просейте муку, соду и соль в большую миску. Осторожно добавьте кефир, затем смешайте тесто руками. Добавьте семечки и переверните тесто в миске пару раз, чтобы оно покрылось семечками.

Выложите в присыпанную мукой форму, выпекайте 40 минут или пока хлеб не будет издавать глухой звук при постукивании. Заверните в чистое кухонное полотенце и оставьте остывать. Есть лучше в тот же день.

Совет: свежий хлеб хорошо намазать маслом и съесть с супом или просто так. Такой хлеб лучше есть свежим, в тот же день. Или поджарить на следующий день в тостере. Он остается очень свежим, если заморозить его сразу после остывания. Хранится в морозильной камере до месяца.

Ржаной хлеб с укропом

Обычной муки — 3 ½ стакана (450 г), ржаной муки — 1 ½ стакана, сухого молока — ½ стакана, сухих дрожжей — 15 г (4.5 ч. ложки), сахара — 2 ч. ложки, соли — 1 ч. ложка, тмина — 1 ч. ложка, семян укропа — 1 ч. ложки, сухого укропа — 1 ч. ложки, воды — 1 ¾ стакана, сливочного масла или маргарина — 2 ч. ложки.

В миске смешать 2 стакана обычной муки, ржаную муку, сухое молоко, дрожжи, сахар, соль и приправы. В кастрюльке подогреть воду с маслом или маргарином до 45 °С (вода будет теплая, не горячая). Добавить в муку, перемешать до однородности. Добавляйте понемногу остальную муку, пока не получите мягкое тесто. Выложите на стол, присыпанной мукой, месите 6—8 минут, пока не получите гладкое эластичное тесто. Положите в смазанную маслом миску. Накройте и дайте тесту подняться в теплом месте 45 минут, пока не удвоится в размере. Сомните тесто. Выложите на припорошенный мукой стол, разделите на 2 части, сформируйте 2 булки. Выложите на 2 смазанных маслом противня. Накройте и дайте подняться примерно 35—40 минут. Ножом смело сделайте поперечные надрезы.

*Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка,
печь, открытый огонь*



Пеките в разогретой до 190 °С духовке 30—35 минут. Остудите на решетке.

Яблочно-морковный хлеб

*Сливочного масла — 50 г, сахара — 1 стакан, яйца — 2 шт.,
морковка — 1 шт., яблока — 2 шт., соды (погашенной) — 1 ч. ложка,
разрыхлителя — 1 ч. ложка, щепотка соли, муки — 2 стакана,
грецких орехов — ½ стакана.*

Масло комнатной температуры взбить с сахаром и яйцами. Добавить нарезанные мелкими кубиками яблоки и натертую морковку.

Добавить погашенную соду, разрыхлитель и соль. Хорошо перемешать.

Всыпать молотые орехи и муку. Перемешать до однородности. Выложить массу в форму, смазанную маслом.

Выпекать в разогретой духовке около 1 часа при температуре 180 °С.

Овощной хлеб «Яркость»

*Листья шпината (можно замороженные) — 70—80 г,
свекла — 1 шт. (200—250 г), томатная паста — 1 ст. ложка,
зелень петрушки — 20 г, картофель — 1 шт. (150 г),
масло оливковое — 4 ст. ложки, соль — 2 ч. ложки,
дрожжи сухие — 4 ч. ложки, сахар — 4 ч. ложки, мука — 1 кг,
кунжут — 2 ст. ложки, масло для смазывания формы,
форма для выпечки.*

Итак, что нам нужно для овощного хлеба:

мука, томатная паста, шпинат, петрушка, картофель, свекла, дрожжи, масло оливковое, соль, сахар. Чистим картофелину. В кастрюлю наливаем 350 г воды. Режем картофель так, чтобы его в кастрюле закрывала вода.





Рецепты для выпекания хлеба с добавками

Варим картофель без соли 15—20 минут. Когда будет готов, не сливайте воду!

Нарезаем шпинат и петрушку. Если шпинат замороженный, резать его, конечно, не нужно, только разморозить.

Ссыпаем зелень в блендер. Добавляем 3 ст. ложки воды. Перемалываем шпинат и петрушку в жидкую кашичу.

Чистим свеклу, нарезаем ее помельче.

В емкость для блендера наливаем 3 ст. ложки воды и засыпаем нарезанную свеклу. Пюрируем.

Сваренный картофель вместе с водой также с помощью блендера доводим до состояния жидкого пюре. Это третья часть основы теста.

В тарелке разводим водой 1 ст. ложку томатной пасты, чтобы получилось 130—140 г густого томатного сока.

Получилось 4 тарелки с пюре различных цветов.

Добавляем в каждую тарелку: 0,5 ч. ложки соли, 1 ч. ложки сахара, 1 ч. ложку сухих дрожжей, 1 ст. ложку оливкового масла.

Из тарелки с картофельным составом берем по 3 ст. ложки и добавляем в каждую тарелку цветных смесей — тесто будет мягче и нежнее, а хлеб дольше останется свежим. Замешиваем тесто.

У вас должно получиться 4 части будущего хлеба. Оставьте тесто в теплом месте на 1 час. Оно должно подняться.

Из полученного разноцветного теста нужно раскатать четыре жгута.

Разноцветные жгуты можно выкладывать на смазанную маслом бумагу для выпечки (или сразу в смазанную форму для выпечки). Переплетайте жгуты как вам вздумается.

Переложите заготовку хлеба в форму. Сверху можно накрыть той же бумагой или можно не накрывать. Все зависит от вашей духовки.

Форма для хлеба должна быть не широкая, компактная, чтобы хлеб не расплывался, а поднимался вверх.

Хлеб поместите в разогретую духовку и выпекайте 1 час: 20 минут при 170 °С, следующие 20 минут при 190 °С и еще 20 минут при 170 °С.



Как вариант: можете за 5 минут до готовности хлеба смазать его маслом и присыпать кунжутом. А можете и не делать этого. Хлеб будет не менее вкусным!

Хлеб с медом и семечками

*Мука пшеничная или ржаная — 500 г,
дрожжи сухие быстрорастворимые — 7 г, соль — 1 ч. ложка,
масло оливковое — 2 ст. ложки, мед — 1 ст. ложка,
семена подсолнуха — 1 ст. ложка,
тыквенные семечки — 1 ст. ложка.*

В большой миске смешать дрожжи, муку и соль. В другой миске смешать 300 г теплой воды, масло и мед. Добавить сухие ингредиенты в жидкие и замесить мягкое тесто.

Тесто накрыть и поставить в теплое место на 1 час для подъема (времени может понадобится больше, в зависимости от температуры. Тесто должно увеличиться в два раза).

В подошедшее тесто добавить семена подсолнуха и тыквенные семечки, перемешать (тесто осядет), а затем накрыть и поставить в тепло еще минут на 30.

Через 30 минут вновь подошедшее тесто выложить на присыпанный мукой стол и, слегка обмяв, сформировать его под вашу форму для выпечки (круглая, квадратная, прямоугольная и т. д.).

Выложить тесто в промасленную форму и поставить в духовку, разогретую до 200 °С. Выпекать около 30—35 минут до зарумяненной корочки.

Готовность проверить, проткнув хлеб деревянной шпажкой, на ней не должно остаться теста.

Готовый хлеб достать из духовки и оставить охлаждаться в форме около 15 минут.

Затем достать из формы, накрыть хлопчатобумажным или вафельным полотенцем и оставить до полного охлаждения при комнатной температуре.





Домашний хлеб с изюмом

*Мелкого изюма — 375 г, свежих дрожжей — 50 г,
молока — 300 мл, муки — 1 кг, сахара — 150 г, яйца — 2 шт.,
сливочного масла — 200 г, соли — 1 ч. ложка,
корицы — 1 ч. ложка, желток — 1 шт.*

Изюм замочите горячей водой.

Дрожжи смешайте с теплым молоком и сахаром. Понемногу, постоянно перемешивая, всыпьте муку. Накройте тесто и дайте постоять 20 минут.

Слейте воду из изюма и обсушите его на бумажном полотенце.

В тесто добавьте яйцо, соль, корицу и растопленное масло. Замесите тесто. Помесите несколько минут. В конце добавьте изюм.

Переложите тесто в форму и дайте подняться в течение часа-полтора в теплом месте.

Разогрейте духовку до 200 °С.

Смежьте тесто слегка взбитым желтком. Пеките около 1 часа, пока корочка не станет золотистой.

Дрожжи: если у вас нет свежих дрожжей, то их можно заменить 15 г (5 ч. ложек) сухих дрожжей.

Плоский хлеб с чесноком, тимьяном и сыром

*Мука пшеничная — 500 г, дрожжи быстродействующие — 7 г,
соль — 1 ч. ложка, масло оливковое — 2 ст. ложки, мед жидкий —
1 ст. ложка, чеснок (измельченный) — 2 зубка, масло сливочное
(размягченное) — 25 г, сыр чеддер (тертый на терке) — 100 г,
горсть листьев тимьяна.*

Муку просеять в большую миску, добавить дрожжи и соль.

В отдельной миске соединить мед, 300 г теплой воды и оливковое масло. Хорошо размешать и постепенно вылить эту смесь в мучную, замесить однородное тесто.

Положить тесто в миску, накрыть и поставить в теплое место на 30 минут (тесто должно подойти).



Тем временем в небольшой миске соединить сливочное масло и чеснок. Тесто положить на присыпанную мукой поверхность, слегка примять и раскатать в пласт.

Смазать тесто чесночным маслом и посыпать сыром и тимьяном. Накрыть пищевой пленкой и поставить в теплое место на 30 минут.

Тем временем включить духовку для предварительного разогрева на 180 °С. Подошедшее тесто поставить в разогретую духовку и выпекать до готовности в течение 30 минут.

Хлеб с картофелем

Масло растительное, картофель (чищенный и резанный кубиками)

— 250 г, дрожжи сухие, быстродействующие — 6 г, мука пшеничная — 350 г (3 стакана), мука крупного помола — 120 г, семена тмина (молотые) — ½ ч. ложки, соль — 2 ч. ложки, масло сливочное (резаное кубиками) — 25 г (2 ст. ложки).

Противень слегка смазать растительным маслом. Картофель отварить в слегка подсоленной воде до мягкого состояния. Слить с картофеля воду, зарезервировав в стакане 150 г. Картофель помять в пюреобразное состояние и оставить остывать при комнатной температуре.

Смешать в миске оба вида муки, дрожжи, тмин и соль. Добавить в сухую массу сливочное масло, руками перемешать до однородной массы.

Картофельное пюре выложить в миску и залить зарезервированной водой, в которой варился картофель, перемешать. Постепенно ввести эту массу в муку и замесить однородное тесто (замешивать около 8—10 минут).

Положить сформированное тесто в миску, слегка смазать растительным маслом, накрыть полотенцем или пищевой пленкой и оставить подходить при комнатной температуре в течение около 1 часа (тесто должно увеличиться в объеме в два раза).

Подошедшее тесто слегка примять на присыпанной мукой поверхности и сформировать овальный пласт, длиной около 18 см.



Переложить сформированное тесто на подготовленный противень и слегка присыпать изделие мукой. Снова накрыть пленкой и поставить в теплое место на 30 минут до увеличения теста в два раза.

Тем временем включить духовку для предварительного разогрева до 200 °С. На заготовке сделать несколько надрезов ножом, чтобы хлеб во время выпечки не порвался. Поставить противень в духовку и запекать до готовности около 30—35 минут. Готовый хлеб охладить при комнатной температуре.

Хлеб с барской начинкой

Для теста: дрожжи сухие, быстродействующие — 2 ч. ложки, вода теплая — 1 $\frac{1}{3}$ стакана, масло оливковое — 2 ст. ложки, мука пшеничная — 2 стакана, мука хлебная — 1 $\frac{1}{2}$ стакана, соль — 1 ч. ложка.

Для начинки: сыр Рикотта — 1 стакан, салями (резаная мелкими кубиками) — 200 г, помидор свежий (резаный кубиками) — 1 шт., проволоке копченый (резаный кубиками) — $\frac{1}{4}$ стакана, моцарелла (измельченный на терке) — $\frac{1}{2}$ стакана, пармезан (измельченный на терке) — $\frac{1}{4}$ стакана, петрушка (мелко рубленая) — 2 ст. ложки, яйцо (слегка взбитое) — 1 шт.

Приготовить тесто. В большую миску налить теплую воду, насыпать дрожжи и дать им разойтись в воде, около 5 минут. Добавить в воду оливковое масло.

В большой миске (в которой будете замешивать тесто) соединить два вида муки и соль, перемешать. Ввести в эту смесь воду с дрожжами и замешивать тесто в течение около 5 минут до однородного состояния. Сформировать из теста шар.

Оставить шар теста в миске и накрыть чистым полотенцем. Поставить миску с тестом в теплое место на 1,5—2 часа (тесто должно увеличиться в объеме в два раза).

Подошедшее тесто слегка обмять и разделить на две части, причем одна должна быть немного больше другой. Положить



обе части в слегка присыпанные мукой миски, накрыть и снова оставить в теплом месте на час (тесто опять должно увеличиться в два раза).

Тем временем приготовить начинку. В большой миске смешать салями, измельченные сыры, помидор, петрушку и яйцо.

Включить духовку для предварительного разогрева до 200 °С. На присыпанной мукой поверхности раскатать больший по размеру шар теста в пласт, диаметром около 30 см и выложить этот пласт в форму для торта, диаметром около 23 см, таким образом, чтобы края теста слегка свисали с ободка.

Выложить в форму начинку. Раскатать второй шар теста в круг, диаметром около 23 см, и накрыть этим пластом начинку в форме, скрепить края пальцами. На поверхности сделать ножом несколько надрезов. Поставить форму с хлебом в разогретую духовку и выпекать изделие около 45 минут.

Готовый хлеб достать из духовки, дать отдохнуть в течение около 10 минут, а затем достать из формы.

Кукурузный хлеб с острым сыром

*Острый сыр — 250 г, пшеничная мука — 1 ½ стакана,
кукурузная мука — 1 ½ стакана, сахар — ¼ стакан,
разрыхлитель — 1 ст. ложка, соль — ½ ч. ложки,
сахарная кукуруза (зерна) — 1 стакан, зеленый чили
(мелко порезанный) — по вкусу, лук мелкий (нашинкованный) —
1 шт., яйцо крупное — 2 шт., молоко — ¾ стакана,
растопленный маргарин или масло — 4 ст. ложки.*

Предварительно разогреть духовку до 200 °С. Смазать маслом металлический противень размером 32,5x22,5 см. Сыр натереть на крупной терке (получится около 2 стаканов). В большой миске смешать муку и следующие 4 ингредиента.

В средней миске смешать сыр, кукурузу, чили, лук, яйца, молоко и растопленный маргарин. Смешать с мучной смесью. Хорошо вымешать.





Рецепты для выпекания хлеба с добавками

Выложить тесто на подготовленный противень. Выпекать 25—30 минут. Готовый корж разрезать на 15 кусочков, подавать теплым.

Хлеб с луком и укропом

Масло или маргарин — 2 ст. ложки, зеленый лук (порезанный) — 1 пучок, петрушка (порезанная) — 2 ст. ложки, укроп (порезанный) — 1 ст. ложка, быстрорастворимые дрожжи — 1 пакетик, сахар — 2 ст. ложки, соль — 2 ч. ложки, желтая кукурузная мука — ½ стакана, пшеничная мука — 2 стакана, пахта или кислое молоко — 2 стакана

В большой сковороде на среднем огне растопить маргарин. Высыпать порезанный зеленый лук и жарить 5 минут. Убрать сковороду с огня, добавить порезанную петрушку и укроп. В большой миске смешать дрожжи, сахар, соль, ½ стакана кукурузной муки и 2 стакана пшеничной муки.

В однолитровой кастрюле подогреть пахту и ¼ стакана воды до температуры 50 °С.

Взбивая на низкой скорости, постепенно добавлять молочную жидкость в мучную. Повысить скорость до средней, взбивать 2 минуты до однородности.

В жидкое тесто добавить ½ стакана пшеничной муки. Взбивать 2 минуты. В тесто высыпать луковую смесь и 1 ½ стакана муки, хорошо перемешать, накрыть пищевой пленкой и поставить в теплое место на 1 час для увеличения объема теста. Смазать 2 жаропрочные формы (650 мл) маслом и посыпать кукурузной мукой.

Деревянной ложкой примять тесто и разделить на 2 части. Накрыть пищевой пленкой и поставить для подъема еще на 45 минут.

Разогреть духовку до 190 °С. Выпекать изделия 30—35 минут до готовности. Готовому хлебу дать остыть на решетке. Подошедшие хлеба посыпать кукурузной мукой.



Купеческий хлеб

Для теста: дрожжи сухие, быстродействующие —

2 ч. ложки, вода теплая — 1 $\frac{1}{3}$ стакана, масло оливковое —

2 ст. ложки, мука пшеничная — 2 стакана, мука хлебная —

1 $\frac{1}{2}$ стакана, соль — 1 ч. ложка.

Для начинки: купаты (предварительно снять оболочку) —

1—2 шт., панчетта (резаная кубиками) — 200 г,

масло оливковое — 1 ст. ложки, колбаса вареная, с салом —

200 г, сыр рикотта — 1 стакан, сыр проволонский, копченый

(резаный кубиками) — $\frac{1}{4}$ стакана, сыр моцарелла (измельченный

на терке) — $\frac{1}{2}$ стакана, сыр пармезан (измельченный на терке)

— $\frac{1}{4}$ стакана, яйца (слегка взбитые) — 2 шт., чеснок (чищенный

и измельченный) — 1 зубок, листья свежей петрушки (рубленые) —

2 ст. ложки, хлопья красного перца —

$\frac{1}{4}$ ч. ложки, черный молотый перец по вкусу.

Приготовить тесто. В большую миску налить теплую воду, насыпать дрожжи и дать им разойтись в воде около 5 минут. Добавить в воду оливковое масло.

В большой миске (в которой будете замешивать тесто) соединить два вида муки и соль, перемешать. Ввести в эту смесь воду с дрожжами и замешивать тесто в течение около 5 минут до однородного состояния. Сформировать из теста шар.

Оставить шар теста в миске и накрыть чистым полотенцем. Поставить миску с тестом в теплое место на 1,5—2 часа (тесто должно увеличиться в объеме в два раза). Подошедшее тесто слегка обмять и разделить на две части, причем одна должна быть немного больше другой. Положить обе части в слегка присыпанные мукой миски, накрыть и снова оставить в теплом месте на час (тесто опять должно увеличиться в два раза).

После того как тесто поставили на второй подъем, приготовить начинку. В большой сковороде на среднем огне разогреть оливковое масло, высыпать на разогретую сковороду выпотрошенные купаты (фарш) и панчетту, жарить, помешивая, в течение около 5 минут. Жареное мясо откинуть на металлическое сито, дать жиру



стечь. Затем переложить мясную смесь в миску, добавить сыры, варенку, яйца, чеснок и специи, хорошо перемешать.

Включить духовку для предварительного разогрева до 200 °С. На присыпанной мукой поверхности раскатать большой по размеру шар теста в пласт диаметром около 30 см и выложить этот пласт в форму для торта, диаметром около 23 см, таким образом, чтобы края теста слегка свисали с ободка. Выложить в форму начинку. Раскатать второй шар теста в круг диаметром около 23 см и накрыть этим пластом начинку в форме, скрепить края пальцами. На поверхности сделать ножом несколько надрезов. Поставить форму с хлебом в разогретую духовку и выпекать изделие около 45 минут.

Готовый хлеб достать из духовки, дать отдохнуть в течение около 10 минут, а затем достать из формы. Подавать хлеб купеческий теплым.

Хлеб с орехами и оливками

Грецкий орех — 1 стакан, быстрорастворимые дрожжи — 1 пакетик, соль — 1 ч. ложка, сахар — 1 ч. ложка, черный молотый перец — ½ ч. ложки, мука — 4 ½ стакана + 2—3 ст. ложки, оливковое масло — 3 ст. ложки, оливки (порезанные) — ¾ стакана.

Орехи подробить и обжарить в сковороде на среднем огне. Убрать сковороду с огня, отставить с сторону. В большой миске смешать дрожжи, соль, сахар, перец и 2 стакана муки.

В маленькой кастрюле на слабом огне подогреть масло и 1 ½ стакана воды до 50 °С. Деревянной ложкой смешать теплую жидкость с мучной смесью. Добавить 2 стакана муки и замесить мягкое тесто. Выложить тесто на посыпанную мукой доску, вымешивать в течение 5 минут до эластичности, используя при этом ½ стакана муки. Скатать тесто в шар, накрыть пищевой пленкой и оставить в тепле на 10 минут.

Смазать маслом большой противень. На посыпанной мукой поверхности раскатать прямоугольник размером 30х37,5 см.



Посыпать резанными оливками и орехами. Свернуть в рулет. Выложить рулет на промасленный противень швом вниз. Сверху ножом сделать неглубокие надрезы. Накрыть пищевой пленкой и поставить в теплое место на 15 минут.

Тем временем разогреть духовку до 200 °С. Выпекать хлеб 35—40 минут до слегка золотистого цвета. Охладить на решетке. Подавать теплым или охлажденным.

Плоский хлеб с картофелем, клюквой и беконом

Мука пшеничная, высшего сорта — 450 г (4 стакана), дрожжи сухие, быстродействующие — 5 г (1 ч. ложки), соль — 5 г (1 ч. ложка), масло сливочное (резаное кубиками) — 25 г (2 ст. ложки), вода теплая — 325 г (1 1/3 стакана), клюква свежая или замороженная (оттаявшая) — 75 г (3/4 стакана), масло растительное для смазывания, картофель (чищенный и разрезанный на половинки) — 230 г, бекон (рубленый) — 6 полосок, мед жидкий — 30 г (2 ст. ложки), соль и черный молотый перец по вкусу.

Муку просеять в большую миску, насыпать дрожжи и 1 чайную ложку соли. Добавить сливочное масло и смешать с сухой массой (должна образоваться однородная, крошкообразная масса). Сформировать из этой массы горку, в середине сделать углубление и налить в него воду.

Замесить однородное тесто и выложить его на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность. Обминать тесто в течение около 5 минут. Сформировать из теста шар, положить его в миску, накрыть пищевой пленкой или чистым полотенцем и поставить в теплое место, оставить на 1 час (тесто должно увеличиться в объеме в два раза). По истечении заданного времени тесто необходимо слегка обмять и добавить клюкву. Квадратную жаропрочную форму, размером около 23х23 см слегка смазать растительным маслом и выложить в нее тесто, распределить по всей поверхности. Накрыть форму полотенцем или пищевой пленкой и снова поставить в теплое место на 30 минут.



Включить духовку для предварительного разогрева до 220 °С. Тем временем картофель сложить в кастрюлю, залить водой и поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, насыпать в кастрюлю примерно 1 чайную ложку соли (картофель должен быть хорошо просоленным). Уменьшить огонь до средне-слабого и варить картофель до мягкого состояния около 15 минут. Картофель осушить и оставить остывать при комнатной температуре минут на 15. Затем порезать картофель кружочками.

Выложить картофельные кружочки на подошедшее тесто, сверху посыпать беконом, солью и перцем, полить медом и поставить в разогретую духовку.

Выпекать хлеб около 20 минут, а затем достать форму с хлебом из духовки, накрыть фольгой и запекать еще около 5—10 минут. Готовый хлеб достать из духовки и оставить остывать в форме при комнатной температуре. Охлажденный хлеб достать из формы и подавать сразу же.

Имбирный хлеб

Растительного масла — 125 мл, черной патоки — 150 мл, соевого молока или натурального йогурта — 200 мл, соли — ½ ч. ложки, цельнозерновой муки — 450 г, сушеной гвоздики — ⅓ ч. ложки, пищевой соды — 1 ½ ч. ложки, сушеного имбиря — ½ ч. ложки, сушеной корицы — 1 ч. ложка.

Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте растительным маслом квадратную форму для выпечки размером 20 x 20 см.

Смешайте растительное масло, черную патоку, соевое молоко или йогурт в большой миске. В отдельной миске смешайте сухие ингредиенты и положите их в смесь с черной патокой. Тщательно перемешайте. Перелейте смесь в подготовленную форму для выпечки и запекайте в духовке в течение 40 минут. Хлеб готов, если тонкая палочка, воткнутая в середину, останется чистой. Оставьте хлеб охлаждаться в форме.

Выньте из формы, порежьте на квадратики и подавайте.



Плоский хлеб с луком

Лук салатный, крупный (чищенный и порезанный тонкими полосками) — 1 шт., масло оливковое — 3 ст. ложки, тесто для пиццы, дрожжевое — 500 г, соль среднего помола — 1 $\frac{1}{4}$ ч. ложки, розмарин свежий (мелко рубленый) — 1 ч. ложка.

Включить духовку для предварительного разогрева до 200 °С. В сковороде разогреть на среднем огне 1 столовую ложку оливкового масла. Высыпать в разогретую сковороду резаный салатный лук и пассеровать до золотистого цвета, около 15 минут.

Тесто выложить в противень размером примерно 25х30 см и разровнять руками по всей поверхности (должен получиться пласт толщиной примерно 0,7 см).

Рукояткой ложки сделать углубления в пласте теста с интервалом примерно 2,5 см. Сбрызнуть будущий корж оставшимся оливковым маслом, посыпать солью, розмарином и жареным луком.

Поставить противень в заранее разогретую духовку и выпекать хлеб с луком при 200 °С около 20 минут до легкого коричневого цвета.

Готовый хлеб с луком достать из духовки дать остыть, а затем порезать на квадратики.

Сладкий хлеб с курагой и грецким орехом

Курага — 200 г, грецкий орех (измельченный) — $\frac{1}{2}$ стакана, разрыхлитель — 1 $\frac{1}{2}$ ч. ложки, сода — 1 ч. ложка, мука — 2 $\frac{1}{2}$ стакана, сахар — 1 $\frac{1}{4}$ стакана, маргарин или масло — $\frac{3}{4}$ стакана, кислое молоко — 250 г, яйца крупные (слегка взбитые) — 3 шт., ванильный экстракт — 2 ч. ложка.

Предварительно разогреть духовку до 180 °С. Металлическую форму для хлеба смазать маслом. Измельчить курагу и орехи. Отставить в сторону. В большой миске смешать разрыхлитель, соду,



Рецепты для выпекания хлеба с добавками

2 стакана муки и 1 стакан сахара. В блендере измельчить $\frac{1}{2}$ стакана маргарина с мучной смесью до однородного состояния (должна получится масса из крошек).

Добавить кислое молоко, яйца и ваниль. Вымешать до однородности. В полученную массу высыпать курагу и орехи. Хорошо перемешать, вылить в подготовленную форму.

Подготовить присыпку. В миске руками смешать $\frac{1}{2}$ стакана муки, $\frac{1}{4}$ стакана сахара и $\frac{1}{4}$ стакана размягченного маргарина. Масса должна полностью состоять из крошек.

Посыпать крошками верх хлеба. Выпекать 60—70 минут до готовности. Готовый хлеб охладить на решетке в течение 10 минут. Достать из формы, оставить на решетке до полного охлаждения.

Хлеб с семечками

*Мука — 400 г, мука пшеничная — 50 г, дрожжи — 15 г,
молоко — 100 г, сахар — 1 ч. ложка, соль — 2 ч. ложки,
семечки — 1 ст. ложка, вода — 300 г.*

Развести дрожжи 3 ст. ложками теплой воды, добавить сахар и оставить на 10 мин до образования пены. В большой чаше смешать два сорта муки, добавить соль. Затем развести это дрожжевой жидкостью, добавив теплое молоко, оставшуюся теплую воду. Замесить крепкое тесто. Выложить тесто на поверхность, посыпанную мукой, и тщательно вымесить, пока оно не станет отставать от рук. Если тесто будет слишком сухим, то следует смочить руки небольшим количеством воды. Замесить тесто с семечками. Разделить тесто на 2 куса и скатать из них шары, положить шары на смазанные маслом тарелки, накрыть тканью или полиэтиленом и оставить на 10 мин. Сформовать два круглых хлеба диаметром 13 см с возвышением в центре. Слегка посыпать противень пшеничной мукой, положить хлеба, оставив зазоры между ними, чтобы они поднялись. Затем смазать поверхность каждого хлеба водой и посыпать семечками. Оставить в теплом месте для расстойки, пока объем хлебов не увеличится вдвое. Поднявшиеся хлебы проколоть в не-

*Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка,
печь, открытый огонь*



скольких местах. Выпекать в течение 10 минут при 200 °С, затем уменьшить нагрев до 150 °С и продолжать выпекать 35—45 минут. После выпечки хлебы лучше охладить на решетке.

Оливковый хлеб

Вода — 1 чашка, молоко сухое — 2,5 ст. ложки, сахар — 2,25 ст. ложки, соль — 1,25 ч. ложки, масло растительное — 2,5 ст. ложки, травы — 1,5 ст. ложки, мука белая — 2,5 чашки, мука непросеянная — 0,5 чашки, дрожжи сухие — 1,25 чашки, оливки, мелко нарезанные — 0,5 чашки.

В хлебопечку налить 1 чашку воды, добавить 2 ½ ст. л. сухого молока, 2 ¼ ст. ложки сахара, 1 ¼ ч. ложки соли, 2 ½ ст. ложки растительного масла, 1 ½ ст. ложки смеси трав, 2 ½ чашки белой муки и ½ чашки непросеянной муки. Сделать небольшой колодец в середине, чтобы он не касался жидкости и добавить 1 ¼ ч. ложки сухих дрожжей. Выбрать прогу «Норма» или «Белый хлеб» и нажать кнопку «Старт». Через 40 минут после начала замеса добавить ½ чашки мелко порезанных оливок.

Хлеб с орехами и финиками

Мука — 280 г, дрожжи — 15 г, вода — 50 г, молоко — 150 г, сахар — 50 г, масло сливочное — 60 г, яйца — 1 шт., финики — 100 г, орех грецкий — 100 г, цедра лимона — 1 ч. ложка, сок лимонный — 1 ч. ложка, соль — по вкусу.

Разогреть молоко, добавить сахарный песок, соль, сливочное масло или маргарин и размешивать до тех пор, пока все не разойдется, затем остудить. Дрожжи развести в теплой воде, перемешать со смесью, добавить взбитое яйцо и муки столько, чтобы получилась густая масса, мешать 10 минут. Добавить мелко нарезанные финики, орехи, сок и цедру лимона. Замесить тесто, положить его в форму в виде колечка, смазанную жиром, закрыть





крышкой и оставить в теплом месте до увеличения объема вдвое. Поместить в духовку с умеренной температурой на 1 ч. Вынуть из духовки, через несколько минут освободить от формы, охладить.

Финиковый хлеб

Финики — 250 г, миндаль — 125 г, пудра сахарная — 150 г, яйца — 4 шт., масло сливочное — 50 г, крахмал картофельный — 40 г, сахар ванильный — по вкусу, соль — по вкусу.

Взбить желтки с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Добавить размягченное сливочное масло, измельченные финики, миндаль, крахмал, хорошо взбитые белки. Смазать маслом форму и выпекать финиковый хлеб в течение 30 мин.

Кукурузный хлеб с сыром

Масло сливочное — 1 ст. ложка + для смазки, молоко — 2 стакана, кукуруза (зерна) — 1 ½ стакана, кукурузная мука — ½ стакана, кайенский перец — щепотка, соль, сыр чеддер (измельченный) — 120 г, яйца — 4 шт.

Предварительно разогреть духовку до 200 °С. Смазать маслом форму на 2 литра. В миске среднего размера смешать масло, молоко, кукурузу, кукурузную муку, перец и 1 ч. ложка соли. Довести до кипения. Уменьшить огонь до среднего, варить 3—4 минуты. Убрать с огня. Добавить сыр. Дать остыть в течение 15 минут при комнатной температуре. Вбить яичные желтки, хорошо перемешать.

Миксером на средней скорости взбить белки до мягких пиков. Половину белков аккуратно вмешать в кукурузную смесь. Хорошо вымешать. Добавить остальные белки. Вымешать до однородного состояния. Вылить тесто в подготовленную форму.

Поставить форму с тестом в духовку, снизить огонь до 180 °С. Выпекать до готовности 25—30 минут. Охладить на решетке в течение 5 минут.



Хлеб ржаной черный с картофелем

*Мука ржаная просеянная — 10 кг, вода — 4 л, картофель — 2 кг,
соль — 100 г, закваска — сколько уйдет.*

Картофель сварить в кожуре, очистить и размять или пропустить через мясорубку. $\frac{1}{3}$ муки, предназначенной для выпечки хлеба, разведенную в теплой воде закваску и приготовленный картофель соединить с прогретой до 35 °С водой, размешать, сверху присыпать мукой и поставить в теплое место для брожения. В дальнейшем тесто приготавливать так же, как и для выпечки вышеописанного хлеба. Испеченный с картофелем хлеб получается более пышным и мягким.

Хлеб с базиликом

*Мука пшеничная — сколько возьмет тесто (но не менее двух
стаканов), молоко сухое — 2 ст. ложки, дрожжи сухие —
1 пакетик (7 г), или свежие 15 г, вода — около стакана,
щепотка сахара (для дрожжей), соль — $\frac{1}{2}$ ч. ложки*

*Для добавки: ветчина — пару кусочков (нарезать мелкими кусочками), сыр — 30 г (натереть на терке), базилик — небольшой пучок или по вкусу, сушеные на солнце помидоры — 3—4 шт.
(или 1 ст. ложки нарезанных), оливковое масло — 30—40 г.*

Дрожжи разводим в теплой воде с добавлением щепотки сахара.

Муку просееваем добавляем сухое молоко, соль, дрожжи... Замешиваем тесто, которое должно быть плотным — что-то среднее между дрожжевым и пельменным тестом.

Оставляем на 20—30 минут для подъема.

Далее выкладываем на стол.

Посыпаем всеми добавками. Наливаем масло и интенсивно вымешиваем. Постепенно тесто приобретает очень однородную и эластичную консистенцию. Тщательно вымешиваем и придаем форму или укладываем в формочку.



Рецепты для выпекания хлеба с добавками

Можно сверху воткнуть несколько маслин или оливок.

Даем расстояться, пока объем увеличится в 2 раза. Ставим в духовку 180 °С на 20 минут или пока не образуется золотистая корочка.

Хлеб получается очень ароматный и красивый в разрезе.

Хлеб «Парижский»

Мука пшеничная — 250 г, мука ржаная — 50 г (2 ст. ложки с верхом), дрожжи сухие — 2 ч. ложки, сливочное масло — 2 ст. ложки (приблизительно 40 г), молоко — 240 мл, соль — 1,5 ч. ложки, сахар — 1 ч. ложка, растительное масло — 2 ст. ложки, пучок укропа, пучок петрушки, пучок базилика, тмин молотый — 1 ч. ложка.

Сливочное масло растопить. Муку просеять всю вместе. Зелень мелко порезать.

Загрузить все ингредиенты в хлебопечку. Режим — «Зерновой хлеб» или «Основной», корочка — «Средняя».

Травы и тмин добавить в процессе замеса. Когда «колобок» сформируется, перед началом процесса выпечки смазать верх растительным маслом.

Готовый хлеб вынуть из хлебопечки, выложить на деревянную доску и прикрыть чистым полотенцем до остывания.

Хлеб с яблоками и медом

Мука пшеничная — 400 г, сухие дрожжи — 1 ст. ложка без верха, 2 яблока, 2 ст. ложки жидкого меда, 230 мл теплой воды, 1 ч. ложка сахара, ½ ч. ложки соли

Яблоки надо почистить, удалить сердцевину и порезать мелкими кубиками. Заложить все продукты и выпекать.

Вариант приготовления хлеба в духовом шкафу: смазать большую форму для кексов маслом и положить туда тесто. Духовку

*Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка,
печь, открытый огонь*



разогреть до 180 °С. Верх хлеба смазать смесью из 1 столовой ложки растопленного сливочного масла с сырым яичным белком. Время выпекания хлеба — 30 минут.

Хлеб с творогом и сырокопченой колбасой

*Мука пшеничная — 3 стакана (около 500 г),
творог — 170 г, теплая вода — 210 мл, масло оливковое —
2 ст. ложки, орегано (душица) сушеное — 1,5 ч. ложки,
соль — 1 ч. ложка, сахар — 2 ч. ложки, сухие дрожжи — 2 ч. ложки,
сырокопченая колбаса — 50 г.*

В хлебопечку кладем творог, наливаем масло и воду, насыпаем муку, чтобы жидкость была покрыта полностью.

Кладем по углам орегано, соль и сахар, в муке, в центре, делаем углубление так, чтобы оно не доставало до жидкости, всыпаем дрожжи.

Устанавливаем основной режим, среднюю корочку. После первого сигнала добавляем колбасу.

Готовый хлеб вынимаем из формы, охлаждаем и подаем на стол.

Деревенский хлеб с кунжутом и семечками

Муки — 3 чашки, молока — ½ чашки, яйцо, растительного масла — 2 ст. ложки, меда — 1 ст. ложка, воды (всего жидкой части при замесе должно быть полторы чашки — треть или половина чашки, молоко и вода должны быть теплыми), коричневого сахара — 1 ст. ложка, соли — 1 ч. ложка, сухих дрожжей — 2 ч. ложки, семян кунжута — 2 ст. ложки, тыквенных семечек — 1 ст. ложка, семечек подсолнечника — 1 ст. ложка, изюма — 100 г.

Режим хлебопечки — «Основной».

За 9 минут до завершения второго замеса этой прогы (через 15 минут от начала работы хлебопечки) биппер подает зву-





Рецепты для выпекания хлеба с добавками

ковой сигнал, после которого в тесто добавляются все семечки и изюм.

Вес хлеба около 700 г.

«Приятный» — хлеб с кунжутом и тмином

Молоко — 125 мл, вода — 5 ст. ложек, яйца — 2 шт., сахар — 1 ч. ложка, соль — 1 ст. ложка, масло сливочное — 100—125 г (растопить), мука белая — 500 г (3,5 стакана), манка — 50 г ($\frac{1}{3}$ стакана), семена кунжута — 2 столовые ложки, семена тмина — 1 ст. ложка, дрожжи сухие — 1,5 ч. ложки.

Добавляем ингредиенты в порядке, описанном выше. Ставим выпекать на проге «Основной», корочка «Темная».

Льняной хлеб

Льняного семени — 2 ч. ложки, сухих дрожжей — 2,5 ч. ложки, пшеничной муки — 2 полных стакана (стакан 230 мл), ржаной муки — $\frac{1}{2}$ стакана, соли — 1 ч. ложка, теплой воды — стакан с четвертью, оливкового масла — 3 ст. ложки, жидкого меда — 2 ст. ложки, кунжутного семени — 1 ч. ложка, горсть смеси семян для посыпки верха хлеба.

Заложить все ингредиенты, согласно инструкции, режим «Основной». Когда началась выпечка хлеба, увлажнить верх мокрой рукой и посыпать хлеб семенами льна.

Если вы хотите печь в духовке, то это тоже не сложно: в миске размешать четверть стакана теплой воды и дрожжи, дать подойти. Отдельно смешать муку, соль, кунжутное и льняное семя, перемешать. Смешать с подошедшими дрожжами, добавить стакан воды, оливковое масло и мед. Тесто хорошо вымесить, переложить в смазанную маслом посудину, накрыть пленкой и дать подойти в течение часа. Подошедшее тесто обмять, сформировать хлеб и уложить

*Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка,
печь, открытый огонь*



на противень, смазанный маслом. Поверхность теста увлажнить мокрой рукой и посыпать смесью кунжута и льняного семени. Накрыть полотенцем и дать еще раз подойти в течение 30 минут. Духовку разогреть до 200 °С и выпекать хлеб 20—25 минут.

Хлеб получается очень пышный, на разрезе серого цвета, очень вкусный.

«Оливка» — хлеб с оливками и копченым сыром

Вода — 300 мл, оливковое масло — 4 ст. ложки, сахар — 2 ст. ложки, соль — 1,5 ч. ложки, мука пшеничная — 3 мерных стакана (стакан 250 мл), мука ржаная — 1 стакан, сыр копченый тертый — 0,5 стакана, оливки маринованные — 15 шт. (крупных, без косточек), сухие дрожжи — 1,5 ч. ложки.

Оливки нарезаем колечками, добавляем в форму вместе с водой, солью, сахаром, оливковым маслом.

Добавляем просеянную муку.

Посыпаем сверху сыром и дрожжами.

Выпекаем в режиме 1 — основной (выберите подходящий режим для вашей хлебопечки).

За 20 минут до готовности, откройте хлебопечку, смажьте буханочку оливковым маслом и посыпьте крупной солью.

«Розовая пантера» — хлеб с ягодами

Вода — 250 мл, молоко сухое — 2 ст. ложки, растительное масло — 2 ст. ложки, сахар — 1,5 ст. ложки, соль — 1 ч. ложка, мука пшеничная белая — 2,5 мерных стакана (стакан 250 мл), мука цельная — 2,5 стакана, клюква свежая — 100 мл, смородина свежая — 100 мл, дрожжи сухие — 1 ч. ложка.

В воду добавляем сахар и дрожжи, перемешиваем, даем «забродить» минут 10—15.



Рецепты для выпекания хлеба с добавками

Добавляем остальные ингредиенты в таком порядке: масло, сухое молоко, просеянная мука, ягоды, соль.

Выпекаем в режиме 1 — основной.

Перед началом выпечки, когда тесто уже подошло, можно украсить хлеб, например, семенами кунжута (сум-сума).

«Сыроежка» — хлеб с сыром и чесноком

*Вода теплая — 270 мл, сахар темный — 1 ст. ложка,
дрожжи сухие — 1 ч. ложка, масло растительное — 3 ч. ложки,
мука белая — 3,5 мерных стакана (стакан 250 мл), соль —
1,5 ч. ложка, сыр — 100—120 г, чеснок — 3 зубчика.*

Размешиваем в теплой воде дрожжи и сахар. Даем постоять минут 10—15.

Пока дрожжи с сахаром начинают бродить, перетираем 100 г сыра и 2 зубчика чеснока на мелкой терке.

Отдельно готовим остатки сыра трем отдельно на крупной терке и нарезаем тонкими ломтиками последний зубчик чеснока для украшения буханки.

Добавляем масло, просеянную муку, мелко натертые сыр с чесноком, сверху высыпаем соль.

Выпекаем в основном режиме.

Уже перед самой выпечкой открываем хлебопечку и посыпем уже подошедшее тесто крупно тертыми/резанными сыром и чесноком.



ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПРИ ВЫПЕКАНИИ

Домашний хлеб: основные принципы приготовления

Домашний хлеб печется из пшеничной или ржаной муки. Это как правило! Для выпечки белого пористого высокого хлеба используйте пшеничную муку высшего сорта. Если вы любите ржаной хлеб — используйте ржаную муку, на упаковке которой указано, что она предназначена для выпечки хлеба. Не советуем сразу пробовать печь хлеб только из ржаной муки. Ржаная мука обладает меньшей клейковиной, тесто из ржаной муки месится с трудом, требует больших физических усилий. Лучше всего использовать либо только пшеничную муку, либо сочетание пшеничной с ржаной. При этом на 1 стандартную буханку используйте примерно 500 г пшеничной муки, либо 150 г ржаной и 350 — пшеничной. Такое сочетание оптимально. Хлеб из смеси пшеничной и ржаной муки будет более плотным, сероватого оттенка, месить его труднее, но тем не менее вполне реально.

Обязательно просеивайте муку! Это не лишний процесс, он необходимый. Если у вас нет просеивателя, используйте мелкое сито. Итак, возьмите большую миску, необходимое количество муки просейте в нее. Во время этого процесса мука насыщается кислородом, что впоследствии обеспечивает более приятную пористую текстуру хлеба.

Всегда добавляйте жидкость в муку, а не наоборот. По рецепту в муку добавляйте все ингредиенты, включая дрожжи (безопарные или опару), растительное масло, яйца, специи, травы, пряности, и т.д.

Начинайте месить тесто деревянной ложкой до тех пор, пока оно не станет достаточно крутым, чтобы его можно было уже месить руками. В этот момент выкладывайте тесто из миски на



стол, посыпанный мукой. Месить от края к центру по кругу в течение 10 минут, насколько терпения хватит. Не отчаивайтесь, если тесто отказывается становиться пластичным, упругим, послушным. Месите, пока хватит сил, а затем оставьте его в покое. Через время снова можете продолжить процесс.

После того как тесто замешено, его обязательно нужно поставить в теплое место на 1,5—2 часа. Это необходимо! Грубейшей ошибкой будет использовать дрожжевое тесто сразу. Оно должно подойти. Перекладите тесто, скатанное в шар, в миску, накройте пищевой пленкой, затем укутайте в полотенце и отправьте в теплое место.

Обычно в рецепте указывают время, на которое нужно оставить тесто отдыхать. В ином случае оставьте его на 1,5—2 часа, этого времени будет достаточно для того, чтобы оно успело подняться примерно в 2—3 раза.

По прошествии этого времени вы можете использовать тесто для формирования изделия. Хорошенько обомните поднявшееся тесто, при этом из него будут удалены излишки углекислого газа. Если вы собираетесь испечь хлеб — сформируйте буханку, если пирожки или другую выпечку, то займитесь их лепкой. После того как ваш будущий шедевр сформирован, переложите его на противень, застеленный кулинарной бумагой, либо посыпанный мукой, и опять же оставьте его на какое-то время отдохнуть и снова поместите в то самое теплое место. А сами тем временем включите духовку для разогрева. Не ставьте противень с будущим хлебом на духовку в это время сверху. Конечно, это будет теплое место, но тепло будет поступать неравномерно, только снизу. Полчаса будет достаточно для второго отдыха теста.

Для выпечки домашнего хлеба хлеба духовку нужно очень хорошо разогреть. Не торопитесь, не ставьте противень в не до конца разогретую духовку. Примерно 250—300 °С — такова температура духовки, в которую нужно отправлять хлеб.

Будет не лишним создать в духовке пар. Для этого в тот самый момент, когда ставите противень с хлебом в духовку, вылейте примерно стакан холодной воды на нижнюю полку, где должен



стоять запасной противень. И сразу же закрывайте дверцу. Так, при высокой температуре, с паром, хлеб должен печься примерно 15—20 минут. Не открывайте дверцу духовки все это время! Впоследствии можно приоткрыть дверцу, посмотреть, как там хлеб, и убавить огонь до среднего.

Время выпечки хлеба может быть указано в рецепте, однако, не доверяйте ему слепо. Следите за тем, как ваш хлеб зарумянивается. В зависимости от структуры, плотности муки, которую вы использовали, хлеб будет печься от 40 минут до 1,5 часов.

Румяная корочка на хлебе может быть достигнута следующими способами: перед выпечкой хлеба смазать буханку молоком, взбитым яйцом или просто водой.

После того как готовый хлеб извлечен из духовки, дайте ему постоять и остыть. Если любите хрустящую корочку — не накрывайте сверху полотенцем, а если вам нужен хлеб, который не будет крошиться во время нарезки — накройте его сверху влажным полотенцем и дайте постоять.

Правила готовки в духовке

Многие хозяйки жалуются на свои газовые духовки — хлеб не пропекается, мясо подгорает. Даже обладательницы дорогой техники не всегда довольны результатами готовки в ней. А между тем испечь хлеб в газовой духовке совсем не трудно, если соблюдать несколько несложных правил. Многие хозяйки совершают две весьма распространенные ошибки, способные испортить любое блюдо.

Самая частая ошибка — использование вместо противня поддона для сбора жира, обычно входящего в комплектацию духового шкафа. Поддон предназначен для сбора жира, капающего с блюда при обжаривании мяса на решетке или вертеле. Его положено устанавливать под решеткой. Если поддон использовать в качестве противня, то он ограничит движение горячего воздуха в духовом шкафу, в результате хлеб подгорит снизу и останется сырым сверху. Хлеб или другой продукт нужно размещать на ре-



шетке или на специальном противне для выпечки. Другая распространенная ошибка — если хлеб не пропекается, некоторые хозяйки прибавляют газ, повышая температуру в духовке. А в результате низ хлеба пригорает. В этой ситуации следует просто продержать выпечку в духовке чуть дольше.

Правила готовки в газовой духовке:

1. Перед началом готовки обязательно выньте из духовки все лишние предметы, там не должно быть сковородок, жаровен, противней, ничего, что может нарушить циркуляцию тепловых потоков.

2. Прежде чем ставить продукт в духовой шкаф, необходимо предварительно прогреть духовку в течение 15—20 минут на максимальной температуре. После этого можно поставить противень с хлебом на решетку и установить необходимый температурный режим.

3. Чтобы верх и низ хлеба пропекались равномерно, продукт следует располагать так, чтобы вокруг него оставалось достаточно места для свободной циркуляции горячего воздуха. Это касается и электрических духовок. Исключение составляют только духовки с конвекцией — принудительной циркуляцией воздуха с помощью вентилятора.

4. Старайтесь как можно реже открывать дверцу духовки в процессе приготовления блюда. Следите за приготовлением через смотровое окно, включив подсветку.

5. Готовность выпечки можно проверить, проткнув хлеб спичкой. Если тесто не прилипает к спичке — изделие готово.

6. После выключения оставьте хлеб в закрытой духовке на 5—10 минут.

Качество выпечки зависит от температурно-временного режима и расположения продукта в духовке. Если в рецепте не указано других данных, то пользуйтесь при выпечке следующими температурными режимами:

- Невысокие пироги, булочки и хлеб выпекайте при температуре 210—220 °С.



- Высокие пироги, хлеб и пироги с начинкой выпекайте при температуре 190—200 °С.

- Мясо выпекают при температуре 180 °С.
- Мясо в фольге выпекают при температуре 200 °С.
- Рыбу выпекают при температуре 150—180 °С.
- Пиццу выпекают при температуре 220 °С.
- Лазанью выпекают при температуре 200 °С.
- Безе выпекают при температуре 140 °С.

- Перед тем как поставить пирог в духовку, основательно духовку прогрейте — т. е. нагревайте ее не менее 15—20 минут. Это требование особенно важно, например, для рассыпчатого теста, которое любит, чтобы температура была довольно высокой. Велика вероятность, что рассыпчатое тесто при недостаточной температуре осядет, и результат при этом получится не таким хрустящим, как в случае выпечки при правильной температуре.

- У плит и духовок даже известных торговых марок, температурные датчики могут показывать неправильную температуру? При этом для выпечки пирога правильная температура одна из важнейших вещей, за которой нужно следить. Совет — приобретите себе хороший термометр для духовки.

- Заранее выложите необходимые продукты отогреться при комнатной температуре. Яйца (яичные желтки) значительно легче взбиваются в пену, да и другие продукты удобнее будет перемешивать. Например, смешивая молодой сыр, творог и сметану с яйцами получить кремистую массу существенно быстрее и проще, если у всех ингредиентов была комнатная температура. Если продукты холодные, то при перемешивании могут образоваться комочки, эти комочки потом достаточно хлопотно вымешивать. Яйца можно минут на десять опустить в горячую воду, тогда их содержимое быстрее приобретет комнатную температуру.

- Слоеное тесто обрабатывайте также в холодном помещении, при раскатывании теста используйте мраморную скалку. Разре-



зайте кусочки слоеного теста очень острым ножом, края разрезов не смазывайте яйцом — так слоеное тесто больше поднимется, будет пышнее и красивее на вид.

- Где правила, там и исключения — чем быстрее замесишь рассыпчатое тесто из более холодных продуктов (хорошо даже, чтобы и руки были холодными), тем более хрустящим будет пирог и лучше результат!

- И еще — яичные белки взбиваются в пену лучше, если яйца только что вынуты из холодильника. Чтобы белки быстрее взбивались, добавь к ним щепотку соли. Не разрешается оставить даже маленькой капельки яичного желтка! Кроме того, знайте, что более старые белки взбиваются легче, миска и сбивалка (мутовка) должны быть исключительно чистыми и сухими, придать пене устойчивость помогает кислота (пара капель лимонной кислоты или уксуса). Медь и яичные белки — лучшие друзья, в медной кастрюле взбитые белки могут быть даже $\frac{1}{3}$ воздушнее и выше.

- Если замешиваете тесто, содержащее яйца, особо не медлите, и сажайте пирог в духовку как можно быстрее, иначе он потеряет свою пышность.

- То же касается и выпечки из теста на соде — сода реагирует в течение приблизительно 15 минут, после этого пирог может вообще не подняться. Изделиям из теста с содержанием соды старайтесь меньше мешать, открывая дверцу духовки — этим сохраните их пышность.

- По возможности используйте деревенские яйца. Пирог или торт из них получится пышнее, вкуснее и привлекательнее, особенно это относится к бисквитному тесту. Согласись, что пирог из молодого сыра (без какао добавок) выйдет только тогда невероятно красивого желтого оттенка, если он испечен из деревенских яиц.

- Если нет большого опыта выпечки, то прочти рецепт внимательно, излишне не торопись с заменой требующихся ингредиентов. Даже если вместо сметаны добавить кефир или сахар заменить сгущенным молоком, когда по рецепту требует вариант



с сахаром, то иной пирог можно заметно испортить. Посмотрите, не было ли что-то забыто: например, случалось, что к маковому пирогу оставались не добавленными маковые семена, а в тесте для торта не оказывалось муки.

- Если выпекаете пирог более нежной консистенции (например, бисквит или выпечку из заварного теста), то в середине выпекания дверцу духовки не приоткрывайте — пирог может осесть.

- Ни один маргарин не заменит вкус настоящего 82 % масла. Попробуйте разные сорта масла и выберите для себя наиболее любимый — даже если содержание жира у них будет одинаковым, ведут они себя часто совершенно по-разному.

- Если выпекаете пирог из молодого сыра, то, чтобы пирог не растрескался, поставьте на дно духовки на время выпекания наполненный водой жаропрочный сосуд.

- Ради пышности пирога стоит выполнить, пусть и кажущуюся несколько нудной, процедуру просеивания муки.

- Если к тесту для пирога добавляешь ягоды, то чтобы ягоды не опустились вниз, обваливайте их предварительно в муке.

- При предварительной выпечке доньшка пирога существует опасность, что бортики доньшка могут сползти вниз. Здесь может выручить фольга — приподними края доньшка с ее помощью. Элементарным требованием является достаточно высокая температура духовки, и чтобы тесто было возможно более холодным.

- При выпечке некоторых пирогов из жидкого теста может случиться, что форма для пирога протечет, тесто упадет на дно духовки и начнет гореть. Чтобы этого не произошло, укутайте форму для пирога снаружи двойным слоем фольги. Избежать протекания теста можно, выложив дно формы пекарской бумагой так, чтобы края бумаги были снаружи.

- Помните, что скорость размножения бактерий самая интенсивная, начиная с 7 °С. Старайтесь по возможности хранить пищевые продукты при более холодной, чем эта температура.



- Чтобы тесто при замешивании не застревало между пальцами, предварительно смажьте пальцы оливковым маслом.
- Хлеб будет дольше свежим, если в хлебную упаковку поместить корешок сельдерея.

Советы по устранению проблем, возникающих при выпечке

Рыхлое тесто. Советую сделать в центре теста углубление и долить немного молока. Аккуратно перемешать вилкой, а потом замесить тесто в однородный шар.

Тесто не поднимается. Если у вас не поднимается тесто, этому может быть только две причины: или на кухне слишком холодно — температура меньше 22 °С, или вы не нагрели молоко перед тем, как смешать его с дрожжами. Температура жидкости, смешиваемой с дрожжами должна быть примерно равна температуре тела, то есть 36 °С.

Печенье прилипло к противню. Лучше всего печенье выпекать на жиронепроницаемой бумаге, тогда проблем с прилипанием не будет. Но если все-таки у вас ее не оказалось, а вы не успели быстро переложить готовое печенье с противня и оно прилипло, то стоит сделать следующее: нагрейте духовку снова до необходимой температуры, поставьте противень обратно в духовку и прогрейте печенье. После этого вы легко сможете переложить печенье, но сделать это нужно немедленно.

Готовый творожный торт оседает. Вы должны помнить, что готовые творожные торты всегда уменьшаются в объеме, особенно в центре. Поэтому нужно класть чуть больше теста в центр, чем по краям. Когда время выпечки подойдет к концу, оставьте творожный торт в духовке с закрытой дверцей, пока температура не спадет.

Печенье ломается при снятии его с противня. Опять же стоит сказать, что самым удобным решением этой проблемы будет использование жиронепроницаемой бумаги. Благодаря ей противень не нужно смазывать жиром и у вас не будет ника-



ких проблем при снятии печенья. Дополнительное преимущество жиронепроницаемой бумаги в том, что ее не нужно мыть, а также ее можно использовать несколько раз.

Яичные белки не взбиваются в устойчивую пену. Взбивание яичных белков — дело не самое простое, но проблем можно избежать, руководствуясь несколькими правилами. Первое: посуда, в которой вы будете взбивать белки, должна быть абсолютно сухой, даже пара капель воды может помешать взбиванию. Второе состоит в том, как аккуратно вы отделите белки от желтков, это следует сделать очень осторожно. Но если через 3 минуты белки не приобрели устойчивую форму, значит, что-то вы сделали не так.

При выпечке изюм опускается на дно. Такая проблема говорит о том, что тесто очень жидкое. Если тесто не выливается из ложки при переносе его в форму, изюм останется на месте. Решение простое — добавьте небольшое количество муки.

Тесто с растительным маслом и плавленым сыром слишком мягкое. Это случается, если плавленый сыр или творог слишком влажный. Поэтому желательно всегда перед использованием отжимать творог или завертывать в полотенце для просушки.

При выпечке торт оседает. Возможно, вы использовали больше жидкости, чем было указано в рецепте. Или же вы слишком долго взбивали тесто электрическим миксером. В обоих случаях тесто начнет подниматься, но осядет при выпечке. Поэтому очень важно следовать советам, указанным в рецепте. В обоих случаях решение проблемы — добавить немного текста дополнительно.

Мокрый пирог с фруктами. При выпечке многие фрукты выделяют сок. Посыпав тесто хлебной крошкой перед добавлением фруктов, вы предохраните пирог от излишней влаги.

Подгоревший торт. Все, что вы можете сделать, это соскрести или срезать горелую корочку острым ножом. Для маскировки лучше всего покрывать торт глазурью.

Рыхлый торт трудно резать. Когда вы режете торт, нож не должен доходить сразу до самого низа, а двигаться пилящими



движениями сквозь весь торт. Для этого лучше всего использовать зубчатый нож.

Карамель застывает слишком быстро. Она может остаться однородной и жидкой, если вы добавите немного лимонного сока при приготовлении.

Застывший заварной крем. Переложите 3 ст. ложки заварного крема в бутылку. Охладите его, опустив бутылку в холодную воду. Когда охладится, сильно встряхните, и заварной крем придет в норму.

При жарке пончиков растительное масло образует пену. Если растительное масло образует пену, то оно не достигло необходимой температуры, что может разрушить тонкий слой теста. Чтобы предотвратить это проверьте температуру, опустив в масло ручку деревянной ложки. Масло достигло нужной температуры, если вокруг ручки образовались маленькие пузырьки.

Инструкция по пользованию электрической духовкой

При приготовлении еды важны не только ингредиенты, которые входят в ее состав, но и способ термической обработки. И если вы решили готовить в электрической духовке, нужно понять, как следует ее использовать, чтобы не испортить вкус и внешний вид ваших блюд.

1. Изучите инструкцию перед использованием вашей электрической духовки. Там, скорее всего, будут даны ценные рекомендации для конкретной модели.

2. При первом использовании нового оборудования прокалите пустую духовку при максимальной температуре. Это необходимо для избавления от специфического запаха новых материалов. После проведения такой процедуры и остывания плиты духовой шкаф следует вымыть.

3. Перед началом готовки разогрейте духовку до нужной температуры. Установите термостат на подходящий показатель и



подождите несколько минут. Такой подогрев укоротит срок приготовления и будет способствовать равномерному нагреванию и запеканию блюда.

4. Правильно выберите положение для противня. Лучше всего устанавливать его в середине духовки, однако в некоторых ситуациях, если нужно сильнее запечь верх или низ блюда, то противень можно поставить выше или ниже.

5. Установите противень или блюдо в духовку. Используйте только жаропрочную посуду, другие материалы, например, пластик, могут быть опасны. Но допускается использование металлической кухонной утвари, так как электрическая плита не налагает таких ограничений, как микроволновая печь. При необходимости включите режим гриля или конвекции.

6. Если вы выпекаете блюдо из теста, особенно из сдобного, не открывайте дверцу духовки слишком часто — тесто может осесть. Лучше всего наблюдать за приготовлением через стекло, тем более что для этого есть специальная подсветка.

7. Готовность блюда проверяйте с помощью вилки. Аккуратно проткните ей пирог или запеканку — на столовом приборе не должно остаться сырое тесто. Когда вы готовите мясо с подливкой, не забывайте периодически поливать его соусом для того, чтобы верхний слой не подсыхал. Вынув готовое блюдо из духовки, не забудьте отключить ее.

Основная разница между газовой и электрической духовкой в том, что в газовых духовках обычно только нижний подогрев + в них сложнее управлять температурой выпекания.

Электрические духовки с верхним и нижним подогревом лучше, т.к. изделия в них всегда прекрасно подходят и получают не в пример красивее, чем в газовых. В таких духовках вы избавлены от мучительной проблемы подбора высоты выпекания именно для этого изделия и знаете, что поставив пирог выпекаться в середину духовки, вы не получите подгоревшее снизу и абсолютно сырое сверху произведение кулинарного искусства.



Как пользоваться силиконовой формой

Мягкий и одновременно достаточно прочный материал силикон отлично подходит для создания посуды и другой кухонной утвари, которую хозяйки могут использовать каждый день. Особенно популярны стали силиконовые формы для выпечки. Но проблема в том, что не все знают, как пользоваться силиконовой формой.

Силиконовые формы для выпечки очень просты и удобны в использовании. Да, у них есть свои недостатки перед традиционными жесткими формами. Но и масса плюсов в силиконовых формах также имеется. Но сначала давайте поговорим о самом материале силиконе, и почему он стал таким популярным.

Многие не хотят использовать силиконовые формы для выпекания, потому что думают, что они опасны для здоровья. Но на самом деле это не так, ведь для изготовления кухонной утвари используют силикон, который не содержит в себе вредных веществ. Аналогичный силикон используют и в медицине для производства имплантантов. Но все-таки лучше покупать изделия хороших фирм, которые в качестве катализатора при производстве силикона используют платину, а не другие химические реагенты. В основном же силикон — это инертный материал, поэтому при нагревании он не выделяет различных вредных веществ.

Силикон применяют не только для изготовления форм для выпечки, но и для другой кухонной утвари. Из него делают лопатки, кисточки, подхваты и подставки под посуду. Силиконовые формы выдерживают температуру от -40°C до $+240^{\circ}\text{C}$. Поэтому они идеально подходят не только для выпекания тортов или кексов, но и для заморозки в них льда.

Расскажем подробнее, как пользоваться силиконовой формой для выпечки. Мягкие силиконовые формы прослужат вам в течение 5 лет при условии, что вы будете правильно ими пользоваться. Так как силикон — очень мягкий материал, вы можете сложить вашу форму так, чтобы она не занимала много места в шкафчике. Не переживайте, форма не деформируется, а сразу же примет первоначальный вид, когда достанете ее в следующий раз.



Многих хозяек интересует вопрос, смазывать ли силиконовую форму маслом перед выпеканием теста? Форму для выпечки требуется смазывать только один раз перед самым первым приготовлением в ней теста. Не забудьте предварительно помыть мягким моющим средством вашу форму, чтобы удалить с нее технологическую пыль. В дальнейшем смазывание формы для выпечки вам уже больше не понадобится.

Силиконовыми формами можно пользоваться как в электрических, так и газовых духовках. В обоих случаях не давайте краям формы соприкасаться со стенками духовки. Если вы выпекаете ваше блюдо в газовой духовке, не ставьте форму близко к пламени, чтобы не повредить ее. Силиконовые формы нельзя использовать для приготовления в них блюд на газовой или электрической конфорках.

Также существует несколько секретов, как выпекать в силиконовой форме. Тесто в силиконовых формах запекается намного быстрее, чем в классических металлических. Поэтому вам потребуется сократить время выпекания. Когда ваша выпечка готова, достаньте ее из духового шкафа и дайте ей немного остынуть прямо в форме. Уже через 5 минут вы можете вынимать вашу готовую выпечку из формы.

Вынимать выпечку очень легко, для этого достаточно наклонить форму на бок. Готовое тесто само вывалится из формы без малейших усилий с вашей стороны. Если же выпечка не вынимается, ее можно подцепить сбоку специальной силиконовой или деревянной лопаткой. Ни в коем случае не используйте нож или другие металлические предметы, если не хотите испортить вашу силиконовую форму. Мыть мягкую силиконовую форму очень легко, ведь в ней ничего не пригорает. Мойте силиконовую форму только мягкими моющими средствами. Применения любых абразивных средств недопустимо.

Как видите, в использовании силиконовых форм есть очень много плюсов. Но также стоит запомнить, что у форм есть и свои недостатки. Силиконовые формы очень мягкие, поэтому сырое тесто в них наливают, когда форма уже стоит на противне. Напол-



ненную форму для выпечки перемещают на противне, решетке или же подставке для микроволновой печи.

Советы для приготовления хорошей выпечки

- Тесто пропечется лучше, если на противне вокруг пирога оставить пустое место.

- Тонко раскатанное тесто трудно перенести на лист. Посыпьте тесто мукой, наверните на скалку, перенесите и разверните над противнем — тесто не разорвется. Железные листы, на которых выпекается сдобное тесто, не смазывайте жиром, лучше слегка смочите водой.

- Если у вас духовка еще не готова, а тесто уже подошло, накройте его хорошо смоченной в воде бумагой.

- Не ставьте торт в жаркую духовку, иначе снаружи он будет твердым, а внутри — сырым. Нужно предварительно нагреть духовку, но выпекать торт при умеренной температуре. Готовый торт, не вынимая из формы, поставьте на мокрое, холодное полотенце — тогда он легко выйдет из формы. После этого сразу же переложите его на сито для остывания. На холод не выносите — он может осесть.

- Чтобы при выпечке фруктового торта тесто «не убежало», воткните в пирог несколько макарон — сок будет подниматься по этим «трубам» вверх и духовка останется чистой.

- Для образования на изделии золотистой корочки перед выпечкой подготовленное тесто нужно смазать молоком или жиром, яйцом, сладкой или подсоленной водой. После выпечки его сразу же рекомендуется смазать сливочным маслом и накрыть полотенцем, оставив для остывания на деревянной разделочной доске.

- Можно также перед выпечкой поверхность пирога посыпать толчеными сухарями, манкой, крупными мучнисто-масляными сладкими крошками, известными под названием «штрайзель». Для штрайзеля нужно взять 1 столовую ложку муки, 1 столовую ложку песка, 1 яичный желток и 20 г сливочного масла и охлажденные продукты хорошо перемешать до образования крошек.



- Для сладких пирогов или тортов можно приготовить трюфельную посыпку: 2 столовые ложки сахара-песка подогревают до температуры 40 °С, добавляют 1 чайную ложку какао-порошка и 20 г сливочного масла. Немного охлажденные продукты хорошо перемешивают и, когда масса станет густой и пластичной, протирают ее через сито со средними ячейками или дуршлаг.

- Бисквитный рулет следует завернуть непосредственно после того, как вы вынули лепешку из духовки, положив ее на салфетку, посыпанную сахаром. Быстро смажьте лепешку вареньем, шоколадом, маком, орехами или любой другой начинкой и быстро заверните при помощи салфетки.

- Закрывать дверцу духовки нужно осторожно, не хлопая ею, иначе пирог осядет.

- Тесто станет студенистым, если духовка недостаточно нагрелась или если тесто недостаточно поднялось.

- Изделия из слоеного теста выпекайте в духовке при умеренной температуре на противне, смоченном водой, а не смазанном жиром. Поверхность торта наколите вилкой, но не смазывайте яйцом, иначе при выпекании тесто затвердеет и не поднимется.

- Торт осядет, если он недостаточно пропечен. Нужно выпекать его в теплой, но не горячей духовке при умеренной температуре.

- При выпечке сдобы — булочек, печенья, кексов, рулетов, коржей для торта — постелите на дно формы или противня пергаментную бумагу, смазав ее маслом (маргарином). Тогда легко будет свернуть горячий рулет, вынуть из формы коржи и кекс, а посуда при этом останется чистой.

- При выпечке яблочного пирога раскатайте тесто в ровный пласт толщиной примерно 0,5 см, положите его на противень, равномерно посыпав через ситечко 1 столовой ложкой крахмала. Затем выложите на тесто натертые на крупной терке яблоки (без кожицы) со слегка отжатым соком, посыпанные сахарным песком. Поверхность пирога можно смазать взбитым яйцом.

- Маленькие жестяные баночки из-под консервов, если верхняя крышка вырезана аккуратно и гладко, можно использовать как формочки для выпечки кондитерских изделий (кексов).



- Чтобы нижняя часть пирога поднялась и была сухой, слегка посыпьте нижний пласт пирога крахмалом, а потом уже выкладывайте начинку.

- Чтобы корочка бисквита, кулича, кекса не подсыхала во время выпечки, в духовку ставят сосуд с водой.

- Чтобы торт, бисквит, кекс пропекались равномерно, предварительно нагрейте духовку до умеренной температуры. Форму ставьте на нижнюю решетку. Даже если форму понадобится повернуть, не спешите открывать духовку, так как от резкой перемены температуры тесто может осесть.

- Чтобы тесто не подгорело при выпечке в духовке, под формы нужно насыпать немного соли.

- Готовность кекса, торта, печенья проверяют лучинкой, воткнутой в изделие. Если лучинка сухая, значит, изделие пора вынимать из духовки.

- На бисквит или пирог слегка надавливают пальцем. Если ямка тут же исчезнет, изделие готово.

- Чтобы легко вынуть готовое изделие из формы, нужно вначале смазать ее жиром, слегка посыпать мукой или сухарями, подержать несколько минут на холоде и только после этого выложить в нее тесто. Можно на дно формы постелить фольгу или пергаментную бумагу, смазав ее жиром. Если изделие все же трудно отстает от стенок, поставьте форму на тряпочку, которую предварительно смочите холодной водой.

Полезные советы о сохранении свежести хлеба

Первый хлеб, по мнению археологов, был приготовлен из желудей. Около 15000 лет до нашей эры впервые были использованы злаки в пищу в Средней Азии. Возможно, во время охоты или прогулки были найдены семена пшеницы. Вскоре люди начали строить свои жилища около пшеничных полей, научились смешивать протертые семена с водой, а затем запекать получившуюся смесь на плоских горячих камнях. Около 1000 лет до нашей эры люди стали использовать углекислый калий и прокисшее молоко



для изготовления первого хлеба. Около 2600—3000 лет до нашей эры египтяне научились использовать дрожжи для приготовления хлеба. Они также изобрели первые печки для производства хлеба. Греки научились выпекать хлеб благодаря египтянам, римляне благодаря грекам.

Хлеб был и остается одним из важнейших продуктов в мире. Возьмем, к примеру, историю Австралии. Многие из первых поселенцев были сосланы на этот материк за кражу хлеба. Мука была важнейшим продуктовым сырьем на государственных рынках. Первая булочная была открыта жителем Сиднея Джоном Палмером, который попал в Австралию на военном корабле.

Хлебопроизводство опиралось на ручной, мануфактурный труд до начала 1900 годов. В 1908 году в Мильбурне этот процесс был впервые механизирован с помощью техники.

На Руси основным видом хлеба был кисловатый черный хлеб. Пекли также, ситный (муку просеивали через сито) и белый из крупчатки. Но простой люд, вряд ли, мог себе позволить даже на праздник отведать «Боярского» хлеба. Хлеб очень ценился. Поэтому и к пекарям было уважительное отношение. В некоторых странах они даже освобождались от налогов. В неурожайные годы хлеб был на вес золота, в муку подмешивались всевозможные овощные добавки. В конце XIX — начале XX века в России были популярны крендели, бублики, баранки, калачи.

В 1988 году в Санкт-Петербурге был открыт единственный в России Государственный музей хлеба, в нем представлено около 1900 экспонатов, посвященных хлебу.

- Скорость черствения, как установлено, зависит от температуры. Быстрее хлеб черствеет при температуре от +20 до -7 °C и не черствеет, если хранить его при температуре + 60 или -30 °C. Учитывая эти факторы, используется еще один способ сохранения свежести хлеба — замораживание его.

- Замораживание мелкоштучных булочных изделий происходит при -30 °C с последующим хранением при температуре -18 °C. Они сохраняют свежесть, вкус и аромат свежее-выпеченных.



• В домашних условиях свежесть хлеба можно сохранить при температуре 20—25 °С. Хлеб из ржаной муки сохраняется с момента его выпечки в течение 36 часов, из пшеничной — 24 часа, мелкоштучные изделия массой 200 г и менее — 16 часов. Соломка соленая и сладкая может храниться до трех месяцев, киевская — до месяца, сухари — от месяца (сдобные, с большим содержанием жира) до года (простые). В сухарях, хрустящих хлебцах и сушках черствение почти не происходит, а в баранках идет медленнее, чем в хлебе.

• Хранить хлеб и булочные изделия непродолжительное время можно в пакетах из полиэтилена или в специальных хлебницах, в которых они хорошо сохраняют свежесть в течение одного — двух дней.

• Если хлебобулочные изделия еще теплые, полиэтиленовый пакет и хлебницу надо держать открытыми, а после остывания закрыть. Класть хлеб следует на нижнюю корку, чтобы он не деформировался и не так быстро зачерствел, так как верхняя корка менее паропроницаемая.

• Не реже одного раза в неделю из хлебницы следует удалять хлебные остатки — кусочки, ломтики, крошки, протирать ее слабым 1—2 %-ным раствором уксуса или пищевой соды, а затем хорошо просушивать.

Желательно ржаной и пшеничный хлеб хранить отдельно, так как белый хлеб легко воспринимает запах черного и теряет вкус.

• Баранки, сушки и сухари нужно хранить отдельно от хлеба и булочных изделий. При совместном их хранении баранки, сушки и сухари теряют хрупкость, размягчаются, а хлеб быстрее черствеет.

• При хранении в полиэтиленовых пакетах их также время от времени необходимо промывать теплой водой и хорошо просушивать или же часто менять.

• Если в хлебницу поместить разрезанное яблоко, кусочек очищенного картофеля или немного соли, хлеб будет черстветь медленнее.



- Для хранения хлеба можно использовать разнообразные хлебницы, которые выпускает местная промышленность: металлические, пластмассовые, деревянные, последние наиболее пригодные.

- Деревянные хлебницы часто украшают рисунками и орнаментом в национальном стиле и они не только хорошего сохраняют свежесть хлеба, но и украшают кухню или столовую.

- При хранении в берестяных хлебницах он остается свежим в течение нескольких суток. Не следует держать хлеб в темном сыром месте, в холодильнике, так как он поглощает влагу и быстро плесневеет.

Замедление черствения хлеба

В хлебопечении применяются наиболее рациональные способы и режимы технологического процесса, сырье и специальные добавки (молоко, молочная сыворотка, патока и др.), разрабатываются упаковочные материалы.

Если упаковать хлеб сразу после выпечки в полимерные пленки и специальную бумагу, то через 3—4 суток он будет в три раза мягче, чем не завернутый.

В нашей стране для упаковки хлеба используют пленку из полиэтилена высокого давления. Она морозостойкая (выдерживает температуру до -70°C), стойкая к кислотам, щелочам и органическим растворителям, эластичная, паронепроницаемая.

Запатентован способ выпекания хлеба в целлюлозной пленке. В пакет из такой пленки помещают столько теста, чтобы $\frac{3}{4}$ его объема оставалось свободным. Во время выпекания тесто заполняет свободное пространство. Хлеб, выпеченный таким образом, сохраняет свежесть в течении 5—7 суток.

Во Всесоюзном научно-исследовательском институте хлебопекарной промышленности испытана съедобная пленка. Стоит такая пленка из пищевого желатина, глицерина, уксусной или лимонной кислоты, воды, сахара. В нее можно упаковывать мелкоштучные булочные изделия в горячем и в холодном виде.



Не следует держать хлеб в темном сыром месте, в холодильнике, так как он поглощает влагу и быстро плесневеет.

Как хранить хлеб, вы ознакомились, а теперь будет полезно узнать, как обращаться с ним.

Всегда ли мы относимся к нему так, как он того заслуживает? К сожалению, далеко не всегда.

Уже известно, сколько хлеб может храниться и какие условия для этого необходимы, поэтому при покупке его следует помнить об этом и брать столько, сколько потребуется для семьи на день-два.

Не рекомендуется в магазинах самообслуживания свежесть хлеба определять руками — это негигиенично и свидетельствует о недостатке культуры. Для этого нужно пользоваться специальными вилками или ложками, которые всегда имеются на прилавках.

При покупке хлеба ни в коем случае не следует класть его в сумку с другими продуктами — овощами, мясом, рыбой, подвергая себя опасности инфекции, заворачивать в газету, «обогащая» его типографской краской. Купив хлеб, необходимо поместить его в чистый полиэтиленовый пакет, желательно отдельно черный и белый.

Носить хлеб в хозяйственной сумке без упаковки не рекомендуется, поскольку он легко впитывает своей поверхностью влагу, пыль, посторонние запахи, споры микроорганизмов.

Для нарезания хлеба нужно иметь специальный нож, который всегда должен быть остро заточенным. Не следует нарезать его навесу, как иногда это делают опытные хозяйки в деревнях. Безопаснее и удобнее нарезать его тонкими аккуратными ломтиками на чистой деревянной доске. Лучше режется хлеб слегка зачерствевший. Чтобы нарезать очень свежий хлеб тонкими ломтиками, нужно нагреть нож, опустив его на минуту в кипяток.

Батоны удобнее нарезать поперек с небольшим наклоном (наискось). Формовой хлеб надо сначала разрезать вдоль на две половинки, а затем нарезать поперек тонкими ломтиками. Так же рекомендуется разрезать на две половинки и большие



подовые изделия — круглые караваи ржано-пшеничных сортов хлеба, паляницы, хлеб красносельский и др.

Такие национальные изделия, как лепешки, лаваш, чуреки и другие, резать ножом не принято. Их разламывают на части заранее, а затем подают к столу.

При резке хлеба непременно остаются крошки, которые не следует выбрасывать. Если их собрать за неделю, то будет достаточно, чтобы прокормить птицу. «Крошки — тоже хлеб» — утверждает пословица датчан.

В знак особого уважения к хлебу и труду тех, кто его производил, в русских деревнях, украинских селах, в кавказских аулах и селениях, прибалтийских хуторах — всегда во время еды бережно собирали хлеб до самой маленькой крошки.

Подготавливая хлеб к подаче, необходимо помнить, что тонкие ломти черствеют очень быстро, поэтому не следует нарезать полностью батон или буханку. Для взрослого члена семьи на завтрак, обед и ужин достаточно трех ломтей хлеба, а если потребуется больше, можно его нарезать во время еды.

При сервировке стола нарезанный ломтиками хлеб подают на блюде, плетеной тарелке или подносе. Желательно, чтобы ломтики были аккуратно уложены: ступенчатой горкой, веером, спиралью и т. п. Перед едой блюдо или поднос с хлебом следует поднести каждому гостю. Хлеб берут руками, а не накалывают на вилку.

Не эстетично во время еды вытирать хлебом губы. Есть его следует, отламывая от ломтя небольшие кусочки.

Бутерброды с сыром, мясом или колбасой кладут на свою тарелку и едят, отрезая ножом и пользуясь вилкой.

Не следует покупать хлеба больше, чем может понадобиться. Недопустимо хлебом вскармливать скот!

По отношению к хлебу можно определить и уровень культуры, и гражданскую позицию каждого конкретного человека, и общества в целом.

Если же случилось так, что хлеб все-таки зачерствел, нельзя его выбрасывать. Черствый хлеб можно освежить, сделать его снова аппетитным и вкусным. Для этого батон или буханку чер-



ствого хлеба сбрызнуть водой и поместить в духовку, нагретую до температуры 150—160 °С на 3—5 минут.

Можно поступить еще и так: в кастрюлю налить немного воды, поставить на дно решетку (вода должна быть ниже уровня решетки), на нее положить нарезанный ломтиками черствый хлеб, кастрюлю закрыть крышкой и поставить на огонь, через 5—7 минут после того, как закипит вода, кастрюлю снять с огня. Хлеб снова станет мягким и ароматным. Его следует использовать сразу, так как уже через два-три часа он черствеет. Если хлеб очень черствый, его можно освежить таким же образом в течение 10—12 минут.

Черствый хлеб и булочные изделия будут вкуснее, если их обжарить в тостере или на сковороде. При этом на ломтиках образуется тонкая, хорошо окрашенная корочка, мякиш становится мягким и эластичным, улучшается его вкус и запах.

Примечательно, что процесс очерствения хлебобулочных изделий, выражаясь научными словами, связан, первую очередь, со старением, так называемых крахмальных гелей. Причем и белковые вещества в данном процессе играют также важную роль. Немалое значение для сохранности хлеба в свежем состоянии играет качество муки, а конкретно содержание в ней клейковины или белка. Замечено, что хлеб из высокого качества муки, который отличается действительно высоким содержанием клейковины, намного лучше сохраняет свежесть, чем аналогичный хлеб, но из муки, отличающейся низким ее содержанием.

Как правило, быстрее всего и черствеют, и крошатся изделия из той муки, которая получена из зерна, подвергавшегося искусственной сушке, причем при повышенной температуре.

Что может помочь сохранить хлебушек и булочки свежими, ароматными как можно дольше? Поделимся секретами.

Во-первых, стоит запомнить, что ни при каких обстоятельствах нельзя хранить мучные изделия в целлофановых пакетах. Хлеб обязан дышать, иначе он быстро будет плесневеть. Лучшим вариантом, бесспорно, выступает деревянная хлебница. На худой конец можно использовать эмалированную кастрюлю. Однако за-



крывать ее нужно при этом не крышкой, а обычным вафельным полотенцем.

Имеются и секреты замещения хлебницы на кухне. Итак, ее нельзя ни в коем случае размещать на пути прямых солнечных лучей. Ведь в данном случае хлеб, который будет находиться в ней, будет быстрее сохнуть. То же самое касается и нагревательных приборов. Безусловно, соседство с ними не выступает наилучшим. Нельзя размещать хлебницу и рядом с плитой. Замечено, что любая сдоба фактически мгновенно впитывает в себя ароматы тех блюд, которые готовятся, а свой естественный запах теряет.

Если по каким-то причинам хлеб съесть за 2—3 дня не успеваете, стоит хранить его в холодильнике. Однако при этом необходимо определить его в бумажный пакет и держать в холодильнике подальше от пахучих продуктов.

Еще один совет белый хлеб от аналогичного черного стоит сбегать отдельно, так и тот и другой будут черстветь медленнее.

Достоинства и недостатки кухонной посуды

Наверное, любой хозяйке хотелось бы иметь в своем кухонном «скарбе» хорошую, но недорогую посуду. В магазинах, где продаются подобные товары, есть ассортимент разнообразных вариантов посуды, основное назначение которой — приготовление пищи.

Конечно же, предлагаемый товар отличается формой и цветом, но главное, на что нужно обратить внимание в первую очередь — это материал изделия.

Кухонная посуда из чугуна. Отличается большим весом, часто отделана яркими цветами. Современные чугунные сковороды сильно отличаются от утвари прошлого века, у них хорошее качество покрытия, которое не страшно ставить даже на стеклокерамическую плиту.

С чугунной сковородой можно готовить супы, выпекать блины, тушить мясо и овощи. Однако с большими переменами тем-



ператур чугунная посуда особо не дружит. К тому же жаровню с покрытием из глазури в автоматической посудомоечной машине лучше не мыть.

Стальная кухонная посуда. Посуда из нержавеющей стали у хозяек всегда пользовалась успехом, что продолжается и по сей день. Лучший материал для такой посуды — хирургическая сталь. В такой посуде приготовленная пища надолго остается свежей.

Нержавеющая кастрюля с металлическими ручками подходит для приготовления пищи в духовке. Для мытья такой посуды можно использовать посудомоечную машину.

Посуда с антипригарным покрытием. Другими словами — это посуда с тефлоновым покрытием, которую сейчас можно приобрести в любом магазине. Однако могут попадаться дешевые подделки, которыми заменяют тефлон, но они не причиняют вред организму. В антипригарной посуде нельзя хранить пищу и готовить кислые блюда.

Эмалированная посуда. Это та же стальная посуда с эмалированным покрытием. Ее недостаток — сколы, на месте которых металл сразу же начинает окисляться. Готовить пищу в такой посуде уже нежелательно.

Стеклянная посуда. Зачастую применяется в микроволновках и в духовках. Идеально подходит для запекания пищи. А вот ставить на открытый огонь ее не рекомендуется. В стеклянной посуде пища не пригорает, но так же, как и эмалированная посуда, стеклянная не переносит перепадов температур.

Керамическая посуда. Из керамики и фаянса делают формы для выпекания, сковороды и кастрюли. Посуда не переносит открытого огня и подходит для приготовления блюд в духовке. Большой недостаток такой посуды — активное впитывание запахов пищи.

Фарфоровая посуда. Это товар хорошего качества, который не стыдно порекомендовать всем и каждому. Взять хотя бы чайные сервизы, а кроме них, еще и формы для выпекания, кулинары их считают лучшими. Применяется чаще как столовая посуда.



Силиконовая посуда. Используют «резиновую» посуду для запекания в духовке. Приготавливаемая пища в ней никогда не подгорит, а выпечка из формы достается довольно легко. К тому же силиконовая посуда не боится перепадов температур, допускает мытье в посудомоечной машине.

Форма для выпечки, какую предпочесть.

Сегодня форму для выпечки можно купить из разных материалов и разного цвета. Но, чтобы все было замечательно, требуются знания о назначении каждой из них, чтобы потом не выяснилось, что деньги потрачены на нее зря. Основным требованием к посуде для выпечки является ее выдерживание высоких температур, чтобы не портилась сама и не портила продукты.

Итак, начнем, пожалуй, с керамической. Здесь максимально обеспечено сохранение всех полезных веществ. Керамические формы отлично использовать для приготовления первых и вторых блюд за счет постепенного и равномерного нагрева и долгого сохранения тепла. Из-за пористой поверхности в процессе приготовления керамика накопленную влагу полностью отдает еде. Т.е. минут за 10 до начала приготовления оставьте в воде керамику, а потом можете смело укладывать необходимые ингредиенты и начинать готовить. Постепенно влага перейдет в приготавливаемые продукты, и они одновременно будут печься и томиться. Но учтите, что керамическая посуда легко бьется. Поэтому на открытом огне готовить вы не сможете.

Стекланная огнеупорная посуда способна к любым испытаниям, здесь есть, где разгуляться фантазии: хоть готовь, хоть в морозилку, хоть в микроволновку. Легко следить за приготовлением, выпечка равномерно пропекается и длительное время остается теплой. Все приготовленное в ней получается без посторонних запахов, и вкус блюда такой, какой он есть. Но очистить остатки пригоревших пирогов иногда довольно затруднительно, поэтому нужно использовать пергаментную бумагу, чтобы потом не стоять и не оттирать их. Но такие формы довольно дорогие, бьются и не любят резких перепадов температур.



Металлические формочки существуют разъемные, матовые и полированные, алюминиевые. Бытует мнение, что полированная посуда более гигиенична, чем матовая, за счет отсутствия царапин. Но к механическим повреждениям матовая устойчивее. Из минусов — вероятность подгорания, довольно велика, поэтому лучше покупать форму с антипригарным покрытием, и в ней вы не сможете готовить в микроволновке, впрочем как фольге для запекания или рукаве.

Силиконовые формы — это простота в использовании. Первый раз смажьте ее сливочным маслом, и потом уже вам эту процедуру больше делать не потребуется. Чтобы извлечь выпечку, просто выверните форму наизнанку, так утверждают производители. Плюсом является факт того, что выпечка не пересыхает, и булочки ваши будут равномерно пропеченными. Для больших изделий из теста и внушительным содержанием сахара, вам понадобятся силиконовые коврики. В них есть разметка, и вам будет удобно выкладывать печенье, коржики одинакового размера. Способность выдерживать температуру: от -60 до +250, является еще одним большим плюсом, поэтому можно использовать такую форму и для микроволновки. Ухаживать за ней тоже легко, просто протирайте влажной губкой. Но нельзя использовать форму на открытом огне, резать пироги прямо в ней, применять для мытья агрессивные растворы, и жесткие щетки. Плохо держит форму материал при нагревании. Учитывая мягкость этого материала, заполнять содержимым, лучше установив форму на противень или решетку заранее. Просто если тесто жидкое, то пока вы его донесете до духовки, можете «потерять» по дороге.

Итак, как видите, выбор есть и весьма впечатляющий. По моему мнению, лучше иметь несколько форм, разных по фактуре и размерам. Поэтому подумайте, какая форма для выпечки подойдет именно вам, а полезные советы помогут в этом.

Хозяйке на заметку

Сахар. Дрожжи любят сладкое. Но при слишком большом количестве сахара они быстро растут и задыхаются. А процесс



роста теста желательно, чтобы был медленным, поэтому помимо сахара, в тесто надо добавлять еще и соль, которая подавляет жизнедеятельность дрожжей.

Для каждого вида хлеба используется различный вид сахара:

- **Обычный белый сахар.** Самый дешевый из всех последующих, и в случае чего может заменить любой другой, но надо учесть, что очищенный химическим путем, белый сахар самый бесполезный, поэтому лучше его использовать только для белого хлеба, так как коричневый сахар, мед или патока влияют на цвет хлеба.

- **Коричневый сахар.** Прекрасно сочетается с цельнозерновой мукой, делает хлеб (как и сама мука) темнее, полезнее и вкуснее.

Мед. Полезный и дорогой продукт, для некоторых рецептов (особенно для сладкой сдобы) рекомендуют именно его.

Патока. Как правило используется в рецептах со ржаной мукой. Купить патоку можно в «природных» магазинах, есть патока двух видов, одна из которых стоит в два раза дороже другой, но зато обладает печатью кашрута и является гораздо лучшего качества. Однако выбор за вами.

Соль. Кроме вкуса, соль подавляет жизнедеятельность дрожжей, дабы обеспечить медленный, но верный подъем. Обычно хватает 1—2 чайных ложечек соли.

Жиры. Благодаря жирам тесто получается сдобным, однако излишек жиров может утяжелить подъем хлеба.

Сливочное масло. Используется для сладких сдобных хлебов или булочек, делает тесто нежнее, сдобнее.

Используя **растительное масло**, мы создаем более эластичное тесто, которые не так быстро черствеет, как на сливочном масле.

Самое полезное масло — **оливковое**. Оно придает хлебу незаменимый аромат и более темный цвет. Оливковое масло надо использовать только хорошего качества, Extra Virgin — так называемого, «холодного давления» — а не «горячего», когда маслины



обрабатываются химическим путем, и под пресс часто попадают испорченные плоды.

Яйца. Используются в тесте для сдобных булочек, хал, так же как и сливочное масло, делают выпечку нежнее и сдобнее. Добавляя в тесто яйца, надо, соответственно, уменьшить количество воды, так как яйца считаются за жидкость. Среднее яйцо считается за $\frac{1}{4}$ стакана, но для точности, лучше положить яйцо в мерный стакан, а затем долить воды до нужного количества жидкости.

Выбор и употребление хлеба

Однако не будем хитрить, не весь хлеб хорош в одинаковой мере. Стоит избегать нарезанных батонов, французских багетов, белых кирпичей, калачей, сдобных продуктов и даже некоторых черных хлебов, потому что все эти сорта хлеба сделаны из высококачественной, но очищенной пшеничной муки, в которой после всех переработок практически не остается полезных веществ.

В этих сортах хлеба все углеводы простые, они расщепляются в глюкозу довольно быстро, она не успевает тратиться и начинает откладываться в жировых местах.

Чтобы есть хлеб и не поправиться, нужно покупать цельно-зерновой хлеб или же с отрубями. Эти сорта готовятся при помощи муки грубого помола, которая готовится из неочищенных зерен, иногда даже и с добавлением оболочки и зародыша зерна. Он содержит в себе и витамины, и минералы, и клетчатку.

Бородинский хлеб. Всем известный бородинский хлеб не входит в список однозначно полезного хлеба, только не стоит полностью исключать его из своего рациона, ведь в нем есть полезные вкрапления в виде аниса, тмина и кориандра.

Бездрожжевой хлеб. Многие считают, что решением от всех бед будет употребление бездрожжевого хлеба. У него в самом деле есть определенные достоинства, однако и он не идеален. Его стоит есть только в тех случаях, когда вы проходите курс серьезного медикаментозного лечения, потому что слизистая желудка в такие периоды довольно уязвима, потому что нарушена стрес-



сами, лекарствами и антибиотиками. А дрожжи могут только усугубить положение. Однако после выздоровления никто не будет препятствовать вашему возвращению к дрожжевому хлебу.

Хлеб с отрубями. Однако самый полезный хлеб — это хлеб с отрубями. Отруби обладают свойством поглощать токсины и аллергены, способствуют укреплению иммунитета, снабжают наш организм клетчаткой, ценными белками и витаминами. Люди, предпочитающие хлеб с отрубями, гораздо реже страдают желудочно-кишечными заболеваниями, лишним весом и атеросклерозом, так как в этом хлебе содержится много никотиновой кислоты, необходимой организму для профилактики данных заболеваний.

Отруби содержат полезные пищевые волокна, витамины и минералы, и поэтому диетологи часто назначают их в качестве дополнения к лечебному питанию больным гипертонией, атеросклерозом, диабетом, а также при желчнокаменной болезни, запорах и ожирении. Отруби добавляют в каши, мясные и рыбные блюда, супы, а также готовят отвар отрубей — ценный витаминный напиток. Можно употреблять отруби и в натуральном виде, предварительно прожарив их в духовке и запаривая кипятком.

Бездрожжевой хлеб на хмелевой закваске. Очень полезен также бездрожжевой хлеб на хмелевой закваске. Он обладает легким снотворным, а также противовоспалительным, желчегонным и отхаркивающим действием, способствует повышению аппетита и нормализации менструального цикла у женщин.

Как выбрать хлеб

Не стоит хватать первый попавшийся хлеб — рассмотрите его повнимательнее, он не должен быть помятым, покрытым трещинами, он должен выглядеть аккуратно и аппетитно. Также не должно быть черного налета на его поверхности, потому что этот факт говорит о нарушении целостности технологии процесса его приготовления.

Довольно опасен хлеб с большим сроком хранения, потому что такой хлеб напичкан консервантами и различными добавками, которые содержат кислоты.



Хлеб и здоровье

Особенно внимательно нужно подходить к выбору хлеба, если есть какие-то проблемы со здоровьем. Например, для диабетиков это особенно актуальная тема, для них отдельно выпускаются хлебобулочные изделия, в которых понижено содержание углеводов, они приготовлены на ксилите или сорбите.

Однако даже если у вас нет абсолютно никаких проблем со здоровьем, не стоит полностью отказываться от хлеба, обогащенного макро- и микроэлементами, витаминами. Разнообразьте свой рацион хлебом с сухофруктами и орехами, семечками, другими вкусовыми. Несмотря на то, что они обладают большей общей калорийностью, в них все же больше качественной и полезной энергии, которая принесет только пользу и хорошо усвоится.

Обычно отказ от хлеба — это первое решение, которое принимает женщина, решив сесть на диету и сбросить пару лишних килограмм. Только это не всегда правильно, ведь сегодня в продаже имеются такие хлебные изделия, от которых не только не поправишься, но и наоборот — станешь только стройнее. А полный отказ от хлеба — знаете ли вы, к чему может привести такое решение? Первое, что с вами произойдет — вы впадете в депрессию, станете намного вспыльчивее, будете больше утомляться, у вас появится большее недовольство собой, а причина всем этим симптомам недостаток витамина В, который содержится в большом количестве в своем главном источнике — хлебе. Именно он выполняет роль регулятора функций нервной системы и обеспечивает надежной защитой от стресса.

Следующая неприятность, которая поджидает вас в случае отказа от хлеба — это нарушение стула, потому что именно в хлебе содержится больше всего клетчатки, которая улучшает работу кишечника. А в случае ее непоступления в течение долгого времени может наступить интоксикация организма. Если вы будете продолжать игнорировать хлебобулочные изделия, то это приведет в скором времени к вялым мышцам и целлюлиту, к дряблой коже, потому что именно в этих продуктах содержится больше всего белка и незаменимых аминокислот (которых больше всего,



кстати, именно в пшеничных продуктах).

Почему нельзя есть горячий хлеб

Самым притягательным хлебом является именно тот, который только что достали из печи — он мягкий, хрустящий и ароматный, теплый и свежий. Но именно этот хлеб и приносит больше вреда, т.к. мягкий мякиш способствует большему слюноотделению, что может привести к обострению гастрита. Гораздо больше пользы принесут подсушенные в тостере хлебцы.

С чем же лучше всего есть хлеб

Давайте поговорим о его «соседях», о продуктах, с которыми чаще всего употребляется кусок хлеба.

Самый лучший и полезный продукт, дополняющий вкус и пользу хлеба — это оливковое масло первого отжима, хорошо обмакнуть кусочек цельнозернового хлеба в такое масло, или же нанести на него тонкий слой сливочного, которое советуется диетологами даже при ожирении и большим атеросклерозом, но не больше 5—10 г в день.

Очень вкусно и полезно будет, если положить еще на этот кусочек хлеба небольшой кусок красной рыбки и/или помидор. Только исключите из употребления такие продукты, как маргарин и мягкие масла. Они несут с собой довольно много опасностей для вашего здоровья.

Довольно хорошее дополнение к кусочку хлеба — это сыр, правда, жирность его не должна превышать 25%.

А вот бутерброд с колбасой не принесет вам пользы, потому что колбаса не является натуральным продуктом, в нем слишком мало полезного белка и слишком много вредного жира. Лучше будет, если заменить колбасу на кусочек нежирного мяса.

Хорошо есть хлеб с первыми блюдами, то есть с супами, потому что к полезности супа вы еще добавляете и клетчатку, которая содержится в хлебе. Кроме того, человек съедает меньшую порцию, так как быстрее насыщается.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3
РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА ДРОЖЖЕВОГО	4
Памперникель	4
Моуна — сефардская хала	5
Нью-йоркский хлеб	6
Йеменский плоский хлеб на опаре	7
Плоский дрожжевой хлеб с кинзой и сыром	9
Хлеб домашний	10
Луковый воздушный хлеб	10
Чиабатта с кукурузной мукой	11
Быстрый хлеб	12
Хлеб из муки высшего сорта ускоренным способом	13
Ароматный батон	14
Хлеб из овсяной и пшеничной муки	15
Батбуты — постные лепешки	16
Булочки обеденные	17
Круглый хлеб	17
Батон хлеб	18
Хлеб «Тигровый»	19
Итальянский молочный хлеб «Аккордеон»	20
Хоккайдо — японский хлеб	21
Белый хлеб	22
Домашняя лепешка кунжутная	23
Булочка универсальная	24
Батон нарезной	25
Американский бутербродный хлеб	25
Луковый хлеб	26
Украинские пампушки к борщу	27
Хлеб в мультиварке и духовке	27
Сербский хлеб «Погачице»	28
Обезьяний хлеб	29
Овсяный хлеб	30
Хлеб «Урожай»	31
Ржаной хлеб в домашних условиях	31
Йогуртовый кукурузный хлеб	32
Белый хлеб с домашним сыром	32
Хлеб с патокой	32
Душистый хлеб	33
Чесночный хлеб	34
Хлеб грубого помола	34



Подовый хлеб.....	35
Семейка.....	36
Французский хлеб.....	36
Балтийский хлеб.....	37
Теплый хлеб.....	38
Хлеб московский.....	38
Русский хлеб.....	39
Рисовый хлеб.....	40
Лаваш тонкий.....	40
Хлеб бородинский.....	41
Французский багет.....	42
Ржаной хлеб в хлебопечке.....	42
Белый хлеб.....	43
Дарницкий хлеб.....	43
Точок.....	44
Лепешки из теста.....	45
Лепешки «Наан».....	45
Лаваш армянский.....	46
Чорег (армянский праздничный хлеб).....	47
Плетенка «Бриошь».....	48
Домашний белый хлеб, не требующий замеса.....	49
Черновицкая хала.....	49
Простые крендели из дрожжевого теста.....	50
Хала в духовке.....	51
Домашний итальянский хлеб.....	52
Бабушкин домашний хлеб.....	53
Пшеничный хлеб с медом.....	53
Сдобный хлеб на меду.....	54
Финская Пула.....	55
Домашний картофельный хлеб.....	56
Картофельный хлеб с розмарином.....	57
Домашний хлеб в стиле Амиш.....	57
Багели.....	58
Булочки для гамбургеров или хотдогов.....	59
Фокачча в духовке.....	60
Итальянские батоны с надрезом.....	61
Сдобный хлеб с изюмом и корицей.....	62
Итальянский хлеб «Фокачча».....	63
Пан-де-Муэртос.....	64
Итальянская «Фокачча».....	65
Простой хлеб с цельнозерновой мукой.....	66
Швейцарский хлеб в духовке.....	67
Лепешки пита.....	68
Итальянская лепешка.....	68





Итальянский пасхальный хлеб	69
Домашний квасной ржаной хлеб.....	70
Пышный бриош	71
Кукурузный хлеб по-португальски	71
Сладкий сдобный хлеб	72
Бабушкин белый хлеб	73
Фугас с грушами и сыром «Бри»	74
Домашний хлеб для тостера	74
Ванильный хлеб с пряностями	75
Хлеб бессолевой (ахлоридный).....	75
Простой домашний хлеб.....	76
Квасной хлеб из Сан-Франциско.....	76
Чиабатта сочная.....	77
Хлеб «Любимый».....	78
Хлеб домашний ржаной сдобный на дрожжах	79
Пшеничный хлеб на сыворотке.....	79
Черный хлеб.....	80
Пшенично-ржаной хлеб из дрожжевого теста.....	81
Хлеб белково-пшеничный	81
Ситный хлеб.....	82
Хлеб ячменный.....	82
Хлеб из муки грубого помола на пахте	83
Формовой пшеничный хлеб с отрубями	83
Горчичный хлеб на пиве	84
Хлеб домашний скороспелый	84
Фруктовый хлеб.....	85
Травяной хлеб.....	86
Хлеб домашний по-алжирски.....	86
Шведский рождественский хлеб	87
Хлеб с ячневой крупой.....	88
Белый хлеб любимый	88
Шоколадный хлеб	89
Хлеб молдавский	89
Хлеб с семечками	90
Пита домашняя.....	91
Армянский праздничный хлеб	91
Испанский хлеб.....	92
Хлеб с гречневым проделом.....	92
Кефирный хлеб.....	93
Сладкий хлеб с маком и овсяными хлопьями.....	94
Сладкий хлеб с корицей	94
Паска или кулич на кефире	95
Сладкий ореховый хлеб с изюмом.....	96
Медовая хать с маком	96

Домашний хлеб. Духовка, хлебопечка, печь, открытый огонь



Сладкий хлеб на кефире с кокосом	97
Лепешки с сыром «Проще простого»	97
Сладкий апельсиновый хлеб с изюмом	98
Армянский лаваш	98
Сладкий хлеб на соке	99
Осетинские пироги	99
Паска венская	101
Сладкий хлеб с цукатами и кокосом	101
Назуки	102
Пури	103
«Обезьяний» хлеб	103
Хичины	104
Хлебные тарелочки для супа и сать та	105
Австралийский овощной хлеб	105
Тортить	106
«Дачный» хлеб	107
Американский бутербродный хлеб	107
Финские лепешки	108
Овощной хлеб на минералке	108
Бхатури	109
Фокачча	110
Чapati	111
Домашний лаваш	112
Хлеб с пармезаном и итальянскими травами	112
Сметанная лепешка	113
Украинская хмелевая закваска	114
Рецепт №1. Хлеб на хмелевой закваске	114
Рецепт №2. Хлеб на хмелевой закваске	116
Рецепт №3. Хлеб на хмелевой закваске	116
Рецепты домашних дрожжей	117
Хлеб на кефирной закваске	120
Домашняя закваска для хлеба	120
Как выпекать домашний хлеб	121

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА БЕЗДРОЖЖЕВОГО

«Квасной хлеб»	125
Закваска на воде и пшеничной цельнозерновой муке	127
Хлеб из пшенично-ржаной муки	128
Картофельный хлеб	129
Хлеб без дрожжей	130
Хлеб на пиве	130
Второй хлеб	131
Жареный хлеб	131





Домашний ржаной хлеб.....	132
Заварной хлеб.....	132
Хлеб на кефире.....	133
Маца.....	134
Кукурузный хлеб.....	134
Традиционный ирландский содовый хлеб.....	135
Лепешка мексиканская.....	135
Лаваш.....	136
Ирландский содовый хлеб в чугунной сковороде.....	137
Домашний содовый хлеб.....	137
Быстрый кукурузный хлеб.....	138
Быстрый домашний хлеб без дрожжей.....	138
Медово-пшеничный хлеб на кефире.....	139
Квасной (кислый) хлеб.....	140
Мультизерновой хлеб.....	140
Плоский хлеб.....	141
Хлеб на ржаной закваске.....	142
Овсяный хрустящий хлеб.....	144
Фокачча.....	144
Хлеб «Рыжий».....	145
Плоский хлеб с сырным соусом.....	145
Хлеб из кукурузной муки, приготовленный на сковороде.....	146
Хлеб из муки грубого помола.....	147
Хлеб с перловой крупой.....	147
Мексиканский хлеб — тортилья.....	148
Отрубной хлеб.....	148
Гречневый хлеб.....	149
Хлеб «Филин».....	149
Хлеб на скорую руку.....	149
Старинный марокканский хлеб.....	150
Обыкновенный ржаной хлеб.....	150
Хлеб ржаной черный.....	151
Пури — индийский жареный хлеб.....	152
Подовый пшеничный хлеб с отрубями.....	152
Хлеб домашний ржаной постный без дрожжей.....	153
Хлеб докторский, вегетарианский.....	153
Хлеб черный ржаной заварной.....	154
Заварной ржаной хлеб.....	154
Сахарный хлеб по-армянски.....	155
Пеклеванный хлеб.....	155
Банановый хлеб.....	156
Экадашный хлеб.....	156
Ржаной хлеб на бездрожжевой закваске.....	157



РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА С ДОБАВКАМИ 159

Хлеб с овсяными хлопьями и семечками тыквы	161
Домашний хлеб с сыром	162
Фокачча с сыром	163
Хлеб с начинкой из чеснока и зелени	163
Хлеб с чесноком	164
Хлеб с болгарским перцем	165
Сладкий банановый хлеб с глазурью	165
Хлеб с кунжутом	166
Горчишный хлеб из цельнозерновой муки с семенами льна	167
Сладкий тыквенный хлеб	167
Булка с омлетом	168
Хлеб монастырский	169
Хлеб с оливками	170
Тесто для хлеба со саеткой	171
Мини-булочки с кунжутом	171
Хлеб с сыром	172
Булка хлеба с тыквенным пюре	173
Зерновой хлеб	173
Хлеб с мюсли	174
Итальянский хлеб	175
Полезный хлеб	176
Ореховый хлеб	177
Гречневый хлеб	178
Хлеб с отрубями	178
Яблочный хлеб	179
Хлеб с шафраном или булочки святой Люции	180
Фруктовый хлеб	181
Хлеб горчиный с тимьяном и с эстрагоном	182
Хлеб с шалфеем и сардельками	182
Хлеб с маслинами	183
Сладкий хлеб с апельсиновым сыром	184
Хлеб с овсяными хлопьями и льняными семечками	185
Ирландский Бэннок — содовый хлеб с изюмом	186
Итальянский хлеб с травами	186
Панеттоне	187
Швейцарский хлеб с сыром	188
Хлеб с изюмом и корицей	189
Сладкий хлеб с манго	190
Картофельный хлеб с маком	190
Содовый хлеб с луком и сыром	191
Хлеб с яблоками	192
Домашний хлеб на кефире	192
Ржаной хлеб с укропом	193





Яблочно-морковный хлеб.....	194
Овощной хлеб «Яркость».....	194
Хлеб с медом и семечками.....	196
Домашний хлеб с изюмом.....	197
Плоский хлеб с чесноком, тимьяном и сыром.....	197
Хлеб с картофелем.....	198
Хлеб с барской начинкой.....	199
Кукурузный хлеб с острым сыром.....	200
Хлеб с луком и укропом.....	201
Купеческий хлеб.....	202
Хлеб с орехами и оливками.....	203
Плоский хлеб с картофелем, клюквой и беконом.....	204
Имбирный хлеб.....	205
Плоский хлеб с луком.....	206
Сладкий хлеб с курагой и грецким орехом.....	206
Хлеб с семечками.....	207
Оливковый хлеб.....	208
Хлеб с орехами и финиками.....	208
Финиковый хлеб.....	209
Кукурузный хлеб с сыром.....	209
Хлеб ржаной черный с картофелем.....	210
Хлеб с базиликом.....	210
Хлеб «Парижский».....	211
Хлеб с яблоками и медом.....	211
Хлеб с творогом и сырокопченой колбасой.....	212
Деревенский хлеб с кунжутом и семечками.....	212
«Приятный» — хлеб с кунжутом и тмином.....	213
Льняной хлеб.....	213
«Оливка» — хлеб с оливками и копченым сыром.....	214
«Розовая пантера» — хлеб с ягодами.....	214
«Сыроежка» — хлеб с сыром и чесноком.....	215

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПРИ ВЫПЕКАНИИ.....	216
Домашний хлеб: основные принципы приготовления.....	216
Правила готовки в духовке.....	218
Советы по устранению проблем, возникающих при выпечке.....	223
Инструкция по пользованию электрической духовкой.....	225
Как пользоваться силиконовой формой.....	227
Советы для приготовления хорошей выпечки.....	229
Полезные советы о сохранении свежести хлеба.....	231
Замедление черствения хлеба.....	234
Достоинства и недостатки кухонной посуды.....	238
Хозяйке на заметку.....	241
Выбор и употребление хлеба.....	243

Практичне видання
Серія «Корисна книга»
МЕЛОСЬКА Божена Григорівна
Домашній хліб. Піч. Духовка.
Хлебопічка. Відкритий вогонь
(Російською мовою)

Випускаючий редактор *Кратенко Л. О.*

Художній редактор *Кандиба О. С.*

Дизайн і верстка *Цибань І. О.*

Коректор *Альхабаш О. А.*

Дизайн обкладинки *Цибань І. О.*

Підписано до друку 06.09.2012 р. Формат 84х108/32. Гарнітура Myriad Pro.

Друк офсетний. Ум. друк. арк. 13,44.

Наклад 2600 прим. Зам. № 2-1027.

Видано за ліцензією ТОВ «Видавництво "Аргумент Принт"»

Свідоцтво ДК 3771 від 28.04.2010.

З питань придбання книг звертайтеся за телефонами:
(057) 7149-173, 7149-358, 7149-386 або надсилайте листи
на адресу: 61005, м. Харків, пл. Повстання, 7/8.

e-mail: zakaz@argprint.com.ua

<http://www.argprint.com.ua>

<http://www.knigap.com>

Віддруковано у ПРАТ «Харківська книжкова фабрика «Глобус»»
61012, м. Харків, вул. Енгельса, 11. Свідоцтво ДК № 3985 от 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

Мелоська Б. Г.

М 47 Домашній хліб. Піч. Духовка. Хлебопічка. Відкритий вогонь .—

Х.: Аргумент Принт, 2013. — 256 с. — (Корисна книга).

ISBN 978-617-594-402-8

ISBN 978-617-594-265-9 (серія)

Ах, як ароматно пахне свіжий домашній хліб! Як ніжно хрустить його запечене на скориночка! І як смачно доповнює він будь-яке застілля! Хочете стати майстерним пекарем і тішити рідних різними видами домашнього хліба? Скористайтеся рецептами і порадами, що увійшли до цієї книги, — і ваш дім наповниться неймовірними ароматами домашньої випічки.

УДК 641.526

ББК 36.997

Серия «Полезная книга»

Кто же не любит домашний хлеб — свежий, вкусный, с ароматной корочкой.

Жаль, что готовить его сейчас умеют далеко не все. Магазинный хлеб давно вытеснил с нашего стола домашний.

И то, что для наших бабушек было обычным делом, современным хозяйкам кажется хлопотным и затратным занятием.

Эта книга призвана доказать — испечь самостоятельно домашний хлеб совсем несложно, достаточно иметь хороший рецепт, запастись свежими продуктами и знать тонкости работы с тестом.

Воспользовавшись нашими рецептами и рекомендациями, Вы сможете приготовить дома белый и черный хлеб, сдобный, хлеб с отрубями, лаваш и много других сортов хлеба с различными добавками и приправами.